व्यञ्जन प्रदीप

पूज्यपाद् आचार्य वर्य्य गो. ति. श्री 108 श्री इन्द्रदमन जी (श्री राकेश जी)

महाराज श्री की आज्ञा से प्रकाशित

-: संशोधक :-

यदुनन्दन त्रिपाठी श्री नारायण जी शास्त्री

अध्यक्ष विद्या विभाग

-: प्रकाशक :-

विद्या विभाग, मन्दिर मण्डल

नाथद्वारा (राज.)

द्वितीया पाठ

प्रथमावृत्ति १००० संवत् २०६८ न्योछावर ३५/- रू.

।। श्री ।।

-: भूमिका :-

पुष्टिमार्ग में रागभोग एवं श्रृंगार का अति विशिष्ट स्थान है। प्रभु सुख का निरन्तर विचार है। प्रभु सेवा वल्लभ सम्प्रदाय जैसी उत्तम तथा विधि पूर्वक होती है वैसी इतर सम्प्रदाय में नहीं है। यह सर्वविदित है।

जैसा कि कहा है कि "हरि सेवा वल्लभकुल जाने" इस सम्प्रदाय के पूर्ववर्ति आचार्य आयुर्वेद के निष्णात रहे हैं इसीलिये भोग कि समस्त सामग्री ऋतुकालोपयोगी निर्धारित की है।

भगवान् श्री कृष्ण ने श्रीमद्‌भगवद्‌गीता में बताया है कि आहार 'युक्ताहार विहारस्य' होना चाहिये। श्री गीताजी में आगे कहा गया है कि "पचाम्यन्नं चतुर्विधम्" इससे भोजन में भक्ष्य, भोज्य, लेह्य और चोष्य होने चाहिए प्रभु के यहां पर सभी प्रयुक्त है ये यह ज्ञात होता है। इस मार्ग में जैसी उत्तमोत्तम सामग्री सिद्ध करने की रीति है वह अन्यत्र नहीं है। अनेक रस युक्त भोजन के पदार्थ को प्रकाशित करने वाली यह पुस्तक "व्यञ्जन प्रदीप" वैष्णवों के घर में प्रभु के लिये ऋतु अनुसार सामग्री सिद्ध करने की दृष्टि से पूज्यपाद् आचार्य वर्य्य गो. ति. श्री १०८ श्री इन्द्रदमन जी (श्री राकेश जी) महाराज श्री की आज्ञा से विद्या विभाग ने प्रकाशित की है। व्यञ्जन प्रदीप में ४३३ सामग्री है जिसमें एकादशी के उपयोगी व्यंजन, दूध की सामग्री, अनसखड़ी, सखड़ी, अचार बनाने की विधि बतायी गयी है। इसमें नापतोल पुराने हैं किन्तु सुविधा के लिये आधुनिक नाप तोल भी लिख दिये हैं।

निवेदक :-

त्रिपाठी यदुनन्दन श्रीनारायणजी शास्त्री

अध्यक्ष

विद्या विभाग मन्दिर मण्डल

व्यञ्जन प्रदीप

अनुक्रमणिका

क्र.सं.	नाम सामग्री	पृष्ठ संख्या
१.	राजगरा की पूड़ी तथा रोटी	१
२.	राजगरा की सेव	१
३.	राजगरा को सीरा	१
४.	राजगरा के मगद के लड्डुआ	१
५.	राजगरा के चून की कढ़ी	२
६.	सिंघाड़े के चून की पूड़ी	२
७.	सिंघाड़े को सीरा	२
८.	सिंघाड़े का पतोड़ घेंस	२
९.	कच्चे केलाकी पूड़ी	२
१०.	सांवाका भात	३
११.	सांवा की त्रधारी लापसी	३
१२.	आलू के चकता	३
१३.	आलू के खुमणकी सेव	३
१४.	आलू के टूक	३
१५.	आलू के टूक का शाक	३
१६.	आलू का शाक पतला	४
१७.	फरारकी खमण कांकड़ी	४
	दूधघर की सामग्री प्रकार	४
१८.	त्रिगड़ा के मनोरकी रीति	४
१९.	दहीबड़ा करने की विधि	५
२०.	पिस्ता की जलेबी की रीति	५
२०(क)	नारंगी की बरफीकी रीति।	५

क्र.सं.	नाम सामग्री	पृष्ठ संख्या
२०(ख)	नारंगी की तवापुड़ी करने की रीत	५
२१.	आंबके रस की बरफी	६
२२.	आमकी बरफी बनाने की दूसरी रीति	६
२३.	आम के रस का शीरा	६
२४.	आम के शीराकी रीति	६
२५.	कच्ची केरी के शीरा की रीति	७
२६.	कच्ची केरी के शीरा की दूसरी रीति	७
२७.	आंबा की तवापूड़ी की रीति	७
२८.	पिस्ता की सामग्री दूध घर की	७
२९.	पिस्ता की बरफी की रीति	७
२९(क)	जाली का मोहनथार पिस्ता का (मेसू)	८
३०	पिस्ता का मेसू	८
३१.	सीरा करने की रीत	८
३२.	बदाम की बरफी करने की रीत	८
३३.	बदाम के शीरा की विधि	८
३४.	बदाम के मेसू की रीत	९
३५.	बदाम की जलेबी की रीत	९
३६.	बदाम की रोटी की रीत	८
३७.	खोवा (मावा) करने की रीत	१०
३८.	बरफी के खोवा की रीत	१०
३९.	बरफी करने की रीति	१०
४०.	पेड़ा पक्की चासनी के सफेद की रीत	१०
४१.	पेड़ा केशरी पक्की चासनी की रीति	१०
४२.	सफेद पेड़ा कच्ची चासनी की रीति	११
४३.	पेड़ा केसरी कच्ची चासनी की रीति	११

क्र.सं.	नाम सामग्री	पृष्ठ संख्या
४४.	खोवा की सेव के लडुवा की रीत	११
४५.	खोवा के ठोर	११
४६.	कपूर नाडी खोवा की	११
४७.	मगद के लडुआ	१२
४८.	खोवा का मनोहर	१२
४९.	खोवा की मेवावाटी मिश्री भरके	१२
४९(क)	खोआ गुंजा मिश्री भरके	१२
५०.	मेवावाटी मेवा का महीन रवा भरके	१३
५१.	खोबा की सेव	१३
५२.	गुँजा ऊपर पिस्ता भीतर मिश्री भरके	१३
५३.	गुँजा खोपरा का खुमण भरके	१३
५४.	गुँजा माखन में मिश्री भरके	१४
५५.	दूध के लडुवा	१४
५६.	मूंगफरी के मेसू की रीत	१४
५७.	काजू के मेसू की रीत	१४
५८.	सकर कन्दी के शीरा की रीति	१४
५९.	गुलाब के फूल का सीरा	१५
६०.	बरफी आलू की	१५
६१.	कन्द की बरफी को रीत	१५
६२.	सूरन की बरफी की रीति	१५
६३.	बरफी दही की रीत	१५
६४.	बरफी खरबूजा की	१६
६५.	घीया की (दूधिया) की बरफी	१६
६६.	दही का मनोहर	१६
६७.	आलू का मनोहर	१६

क्र.सं.	नाम सामग्री	पृष्ठ संख्या
६८.	अरबी का मनोहर	१७
६९.	रतालू का मनोहर	१७
७०.	सूरण का मनोहर	१७
७१.	अरबी की जलेबी	१७
७२.	आलू की जलेबी	१८
७३.	कच्चे केला की जलेबी	१८
७४.	दही की जलेबी	१८
७५.	तवा पूड़ी चिरोंजी की	१८
७६.	खोपरा के खुमड़ की घारी पूरी	१८
७७.	दहीवड़ा की रीति	१९
७८.	खुरमा	१९
७९.	मुख विलास	१९
८०.	माखन बड़ा	१९
८१.	घीया का हलवा	२०
८२.	दही का मगद	२०
८३.	आलू का मगद	२०
८४.	रतालू का मगद	२०
८५.	सूरण का मगद	२०
८६.	पंचधारी के लडुवा	२१
८७.	रसगुल्ला	२१
८८.	गुलाब जामुन	२१
८९.	गुपचुप	२१
९०.	खीर मोहन	२२
९१.	खरबूजा के बीज के लडुवा	२२
९२	चिरोंजी के लडुवा	२२

क्र.सं.	नाम सामग्री	पृष्ठ संख्या
९३.	इलायची दाणा करने की रीत	२२
९४.	काजू पागने की रीत	२२
९५.	बदाम पागने की रीत	२३
९६.	पिस्ता पागने की रीत	२३
९७.	चिरोंजी पागने की रीत	२३
९८.	नेजा पागने की रीत	२३
९९.	तिनगिनी की रीत	२३
१००.	खांड का मैल धोने की रीत	२४
१०१.	दूध पूडी	२४
१०२.	मलाई पाकी	२४
१०३.	मलाई कच्ची ऊपर की रीत प्रमान	२४
१०४.	दूध की कच्ची मलाई	२५
१०५.	राज वीडी	२५
१०६.	अधोटा दूध	२५
१०७.	खुरचन	२५
१०८.	दही जमाने की रीत	२५
१०९.	वासोंदी करने की रीत	२६
११०.	मखाने की खीर	२६
१११.	खीर पिस्ता की	२६
११२.	बदाम की खीर	२६
११३.	छुआरा की खीर	२६
११४.	केरी के मुरव्वा की रीति	२६
११५.	पेठे का मुरब्बा	२७
११६.	खरबूजा का बिलसारु	२७
११७.	किसमिस का विलसारु	२७

क्र.सं.	नाम सामग्री	पृष्ठ संख्या
११८.	पक्के केला को विलसारु	२७
	अनसखडी की सामग्री की क्रिया	
११९.	ठोर करने की रीत	२७
१२०.	कमती मोन के ठोर की रीत	२८
१२१.	ठोर की तीसरी रीत	२८
१२२.	ठोर की चौथी रीत	२८
१२३.	सकर पारा करने की क्रिया ठोर प्रमान	२८
१२४.	सेव के लडुवा की रीत	२८
१२५.	दही की सेब के लडुवा	२९
१२६.	आंव के रस के सेवके लडुवा	२९
१२७.	नारंगी के सेवके लड्डबा	२९
१२८.	नींबू के रसके सेवके लडुवा	२९
१२९.	अधोटा दूध के सेवके लदुवा	२९
१३०.	मनोर केलड्डुवा की विधि	२९
१३१.	दही के मनोर की क्रिया	३०
१३२.	अदरक का मनोर	३०
१३३.	मनमनोर के लडुवा	३०
१३४.	नींबू के रस का मनोर	३०
१३५.	सूरन का मनोर	३०
१३६.	सकर कन्दी का मनोर	३१
१३७	आलू का मनोर	३१
१३९.	आंव के रस का मनोर	३१
१४०.	नारंगी का मनोर	३१
१४१.	खोबा का मनोर	३१
१४२.	खोवा मनोर की दूसरी रीत	३२

क्र.सं.	नाम सामग्री	पृष्ठ संख्या
१४३.	गगन करने की रीति	३२
१४४.	मेदा की बूंदी के लड्डुवा	३२
१४५.	बूंदी के लड्डुवा	३२
१४६.	बूंदी के लड्डुवा की दूसरी रीत	३२
१४७.	बूंदी के लड्डुवा की तीसरी रीत	३३
१४८.	अमरस की बूंदी के लड्डुवा की रीत	३३
१४९.	नारंगी की बूंदी के लड्डुवा की क्रिया	३३
१५०.	बेसन के लाखण साई लड्डुवा	३३
१४१.	बेसन की महीन सेव के लड्डुवा	३३
१५२.	छूटी बूंदी	३३
१५३.	मोती चूर के लड्डुवा की क्रिया	३४
१५४.	दहीवडा की क्रिया	३४
१५५.	दीवड़ा करने की विधि	३४
१५६.	दीबड़ा की दूसरी रीत	३५
१५७.	चपटियाखाजा	३५
१५८.	खाजा गुंथणी के	३५
१५९.	दहि थरा	३५
१६०.	तलसाकरी की रीत	३५
१६१.	माखन वड़ा की रीत	३६
१६२.	पपची करने की क्रिया	३६
१६३.	जलेबी करने की रीत	३६
१६४.	इमरती की क्रिया	३६
१६५.	मोनथार मेदा का	३७
१६६.	बेसन का मोनथार	३७
१६७.	मोनथार दही की रीत	३७

क्र.सं.	नाम सामग्री	पृष्ठ संख्या
१६८.	मोनथार अमरस का	३८
१६९.	मोनथार अमरस की दूसरी रीत	३८
१७०.	मोनथार नारंगी की विध्रि	३८
१७१.	नारंगी का मोहनथार की दूसरी विधि	३८
१७२.	मोहनथार खरबूजा का	३९
१७३.	बेंगन छिले हुये को मोनथार	३९
१७४.	मोहन थार बेंगन की दूसरी क्रिया	३९
१७५.	छोला की मोहनथार	३९
१७६.	हरी मकाई की मोहनथार	४०
१७७.	मोहन थार उड़द के चून मोटे का	४०
१७८.	मूँग के चून का मोहन थार	४०
१७९.	मेदा का मोहनथार	४०
१८०.	चन्द्र उदय चोखा का मोहन थार	४०
१८१.	मोहन थार थोड़े घी में करने की क्रिया	४१
१८२.	मोहन थार उरद की दार का उसको हुलास कहते हैं	४१
१८३.	अमृत शिरोमणी मूंग की दारकी	४१
१८४.	मूँग की दार के लड्डुवा	४१
१८५.	मेवाबाटी करने की क्रिया	४२
१८६.	खोवाबाटी की सामग्री की क्रिया	४२
१८७.	चन्द्रकला की सामग्री	४२
१८८.	केशरी चन्द्रकला की सामग्री	४३
१८९.	उपरेटा की सामग्री	४३
१९०.	उपरेटा केशरी	४३
१९१.	खाजा गुजराती	४३
१९२.	खाजा केशरी	४३

क्र.सं.	नाम सामग्री	पृष्ठ संख्या
१९३.	घेबर करने की क्रिया	४४
१९४.	बावर की सामग्री	४४
१९५.	घेवर दूसरी तरह के	४४
१९६.	बाबर की दूसरी क्रिया	४४
१९७.	गुंजा की सामग्री	४५
१९८.	खोबा के गुँजा की सामग्री	४५
१९९.	मेवा के गुँझा	४५
२००.	खोपरा के खुमन के गुझा	४५
२०१.	तवापूडी की सामग्री चना की दार को दूध में बाफके करने की क्रिया	४६
२०२.	चना की दार को जल में भिजोय के तवापूड़ी करने की रीति	४६
२०३.	तवापूड़ी की क्रिया की तीसरी रीति	४६
२०४.	तवापूड़ी चना के वेसन की चौथी रीति	४६
२०५.	आंम के रस की तवा पूड़ी	४७
२०६.	नारंगी की तवा पूड़ी की विगत	४७
२०७.	तवापूड़ी खरबूजा की	४७
२०८.	आलू की तवा पूड़ी	४७
२०९.	सकर कन्द की तवा पूड़ी की रीति	४८
११०.	सकरीया की तवा पुडी	४८
२११.	तबा पूड़ी गुडकी करने की क्रिया	४८
२१२.	मीठी कचोरी की रीति	४८
२१३.	शिखोरी की रीत	४९
२१४.	कपूर नाडी की क्रिया	४९
२१५.	गुडनाडी करने की क्रिया	४९
२१६.	खर मण्डा की रीति	४९
२१७.	पिरोज मंडा	५०

क्र.सं.	नाम सामग्री	पृष्ठ संख्या
२१८.	खुरमा करने की क्रिया	५०
२१९.	मुख विलास की विधि	५०
२२०.	मांडा करने की क्रिया	५०
२२१.	इन्द्रसा करने की क्रिया	५१
२२२.	इन्द्रसा करने की दूसरी क्रिया	५१
२२३.	खीरवड़ा की रीत	५१
२२४.	सामग्री मीलवा की रीत	५१
१२५.	दूधपूवा करने की रीत	५२
२२६.	दूध पूवा की दूसरी विगत	५२
२२७.	गुड की बून्दी के लडुवा	५२
२२८.	बेसन की झीनी सेव केगुड के लडुवा	५२
२२९.	बेसन की मोटी सेव के गुड लडुवा	५२
२३०.	गुडके पूवा की रीत	५३
२३१.	गुड के पूवा की दूसरी रीत	५३
२३२.	गुल पापडी के लडुवा की दूसरी विधि	५३
२३३.	इन्द्र मोदक की रीत	५३
२३४.	रस गुड़ दा की रीत	५४
२३५.	कांती बड़ा की क्रिया	५४
२३६.	अमृत रसावली	५४
२३७.	शिकरन बुडकल	५४
२३८.	पच धारी सामग्री	५४
२३९.	फेनी करने की क्रिया	५५
२४०.	फेनी केशरी	५५
२४१.	मगद बेसन का	५५
२४२.	चोखा का मगद	५६

क्र.सं.	नाम सामग्री	पृष्ठ संख्या
२४३.	मूंग के मगद की रीत	
२४४.	उड़द के मगद की रीत	५६
२४५.	चूरमा के लडुवा की रीत	५६
२४६.	खाण्ड के लडुवा की दूसरी रीत	५६
२४७.	गुड़ के चूरमा की रीत	५७
२४८.	लाफसी की रीत	५७
१४९.	लाफसा की दूसरी रीत	५७
२५०.	लापसी की तीसरी रीति	५७
२५१.	चोखा की लाफसी	५७
२५२.	थूली की रीत	५८
२५३.	सीरा खाण्ड का	५८
२५४.	मेदा का सीरा	५८
२५५.	सीरा बेसन का	५८
२५६.	बेसन के सीरा की दूसरी रीति	५९
२५७.	गुड़ का सीरा	५९
२५८.	खाण्ड धोने की क्रिया	५९
२५९.	बूरा करने की रीत	५९
२६०.	जाली का मोहनथार (मेसु) की क्रिया	६०
२६१.	मदन मोदक की क्रिया	६०
२६२.	मदन दीपक	६०
२६३.	दीपक मनोहर	६०
२६४.	चिरोंजी की गुंझिया	६०
१६५.	ऐसे ही पिस्ता की गुझिया की विधि	६०
२६६.	गुलगुला की विधि	६१
२६७.	सुरन के लडुवा	६१

क्र.सं.	नाम सामग्री	पृष्ठ संख्या
२६८.	बादामी हलवा सिद्ध करने की क्रिया	६१
२६९.	सुके हलवा की क्रिया	६१
२७०.	सिखरन वड़ी	६१
२७१.	खीर चोखा की	६२
२७२.	सेवकी खीर	६२
२७३.	मेदा के मनका की खीर	६२
२७४.	गेहूँ के रवा की (संजाव की) खीर	६२
२७५.	खर खरी की रीत	६२
२७६.	मोन की पूड़ी	६३
२७७.	सादा पूडी	६३
२७८.	सादा सिद्ध पुरीआ पूड़ी	६३
२७९.	जीरा पूड़ी	६३
२८०.	मेदा की मीठी पूड़ी, लुचई	६३
२८१.	अरबी की पूडी	६४
२८२.	छुके नींबू के रस की पूडी	६४
२८३.	मेथी भाजी की पूड़ी	६४
२८४.	चूका की भाजी की पूड़ी	६४
२८५.	भरमा पूड़ी	६४
२८६.	दही की पूड़ी	६५
२८७.	थपडी करने की क्रिया ने	६५
२८८.	वेंगन की पूड़ी	६५
२८९.	चना की पूड़ी	६५
२९०.	फीकी बूँदी छूटी	६५
२९१.	गांठीया की क्रिया	६६
२९२.	महीन सेब बेसन की	६६

क्र.सं.	नाम सामग्री	पृष्ठ संख्या
२९३.	पकोड़ी की क्रिया	६६
२९४.	आम के रस की पकोड़ी	६६
२९५.	सरेडी के रस की पकोड़ी	६६
२९६.	बेंगन के भुजेना	६७
२९७.	राइता बेंगन का	६७
२९८.	किशमिस का राइता	६७
२९९.	अन सखड़ी के, भडथा के गूँजा	६७
३००.	लीला चना बूट के गूँजा	६८
३०१.	नीलेबटाण (मटर के) गूंजा	६८
३००	हरे चोला की गुंझिया	६८
३०३.	मूँग की दार की कचौरी	६८
३०४.	उड़द की दार की कचौरी	६९
३०५.	दही बड़ा	६९
३०६.	चना फड़ फडीआ	६९
३०७.	चना की दार	६९
३०८.	छुके चना तथा दार	७०
३०९.	बांस का संधाना	७०
३१०.	राई केरीका संधाना	७०
३११.	संभारी केरी	७०
३१२.	पीपर का संधानो	७०
३१३.	पीपर राई का संधानो (अचार)	७१
३१४.	सूरन का संधानो	७१
३१५.	अदरक को संधानो	७१
३१६.	लोंजी केरी	७१
३१७.	नींबू का संधाना	७१

क्र.सं.	नाम सामग्री	पृष्ठ संख्या
३१८.	गोर नींबू का संधाना	७२
३१९.	नींबू का संधाना	७२
३२०.	करमदा का सधाना	७२
३२१.	सेलरा का संधाना	७२
	सखड़ी का प्रकार	**७२**
३२२.	बेंगन भात	७३
३२३.	बड़ी भात	७३
३२४.	छोला भात	७३
३२५.	मटर भात	७३
३२६.	हरे चोरा भात	७३
३२७.	लोंग भात	७४
३२८.	अदरक भात	७४
३२९.	पांचों मेवा भात की क्रिया	७४
३३०.	सिखरन भात	७४
३३१.	दही भात	७४
३३२.	खट्टा भात	७४
३३३.	बड़ी भात	७५
३३४.	अमरस भात	७५
३३५.	नारंगी भारत	७५
३३६.	घीया भात	७५
३३७.	केला भात	७५
३३८.	खरबूजा भात	७६
३३९.	खीचड़ी मूंग की दार की	७६
३४०.	खीचड़ी आखे मूँग की	७६
३४१.	अरहर की दार की खीचड़ी	७६

क्र.सं.	नाम सामग्री	पृष्ठ संख्या
३४२.	खीचड़ा	७७
३४३.	मीठा खीचड़ा	७७
३४४.	रोटी गेहूँ की	७७
३४५.	दुपड़ी रोटी गेहू की	७७
३४६.	मिशी रोटी	७८
३४७.	बेझर की रोटी	७८
३४८.	मूँग की रोटी	७८
३४९.	फेना रोटी	७८
३५०.	भरमा रोटी	७९
३५१.	त्रिगड़ा के टिकड़ा	७९
३५१(क)	पूरण पूड़ी	७९
३५२.	अरहर की दार की पूरण पूडी	७९
३५३.	बूरा की अरहर की दार की पूरण पूडी	७९
३५४.	चना की दार की पूरण पूडी	८०
३५५.	सूरज रोटी	८०
३५६.	अरबी की पूरण पूडी	८०
३५७.	मिशा टिकड़ा	८०
३५८.	बाजरे के पराठें	८०
३५९.	चील की रीत	८०
३६०.	मूंग की दार के चीला	८१
३६१.	बेसन के चीला	८१
३६२.	गुड के चीला	८१
३६३.	बूरे के चीला	८१
३६४.	वेसन की गाठीआ	८१
३६५.	बेसन की सेव जर्झरा की	८२

क्र.सं.	नाम सामग्री	पृष्ठ संख्या
३६६.	चोरा फली	८२
३६७.	सेब मेदा की (पाटियाकी)	८२
३६८.	कठोर	८३
३६९.	वाल की दार	८३
३७०.	दार मूँग की छुटी	८३
३७१.	चना की दार छुटी	८३
३७२.	मूँग की अंकुरी	८३
३७३.	दार उड़द की छड़ियल	८४
३७४.	उड़द की छिलकन की	८४
३७५.	त्रेवटी दार	८४
३७६.	मूँग की छड़ीआल दार	८४
३७७.	मूँग की छिलकन की दार	८५
३७८.	चना की दार	८५
३७९.	कढ़ी	८५
३८०.	पतरवेलीआ की कढ़ी	८५
३८१.	तीन कुड़ा	८६
३८२.	चूरमा	८६
३८३.	चूरमा की दूसरी किया	८६
३८४.	बरफी चूरमा	८६
३८५.	थूली (रवा)	८७
३८६.	मूँग की दार की बड़ी	८७
३८७.	उड़द की दार की बड़ी	८७
३८८.	बड़ा उड़द की दाल के	८७
३८९.	मूंगोड़ा	८७
३९०.	कचोरी मूँग की दार की	८८

क्र.सं.	नाम सामग्री	पृष्ठ संख्या
३९१.	कचोड़ी उड़द की दार की	८८
३९२.	पापड़ उड़द के	८८
३९३.	मूँग उड़द के पापड़	८९
३९४.	मूँग की दार के पापड़	८९
३९५.	ढोकरा	८९
३९६.	मूँग की दार के ढोकरा	८९
३९७.	भुजेना	८९
३९८.	बेंगन के भुंजेना	९०
४९९.	कोला के भुजेना	९०
४००.	आम के भुजेना	९०
४०१.	पान के भुजेना	९०
४०२.	सम्भारियां बेगन के	९०
४०३.	वेंगन बडी का शाक	९१
४०४.	बेंगन आलू का शाक	९१
४०५.	बेंगन और रतालू को	९१
४०६.	वेंगन मेथी को शाक	९१
४०७.	बेंगन गांठिया का शाक	९१
४०८.	वेंगन और चना की दार की शाक	९१
४०९.	वेंगन का भरथा	९२
४१०.	वेंगन के गुँझा	९२
४११.	आलू का शाक	९२
४१२.	आलू की सेब	९२
४१३.	सकर कन्दी का शाक	९३
४१४.	गुवार का शाक	९३
४१५.	गुवार कोला का शाक	९३

क्र.सं.	नाम सामग्री	पृष्ठ संख्या
४१६.	गुवार तोरई का शाक	९३
४१७.	चोरा की फली का शाक	९३
४१८.	सूरण का शाक	९३
४१९.	दूसरी रीत	९४
४२०.	अरबी की शाक	९४
४२१.	भिण्डी का शाक	९४
४२२.	परवर का शाक	९४
४२३.	खरबूजा का शाक	९५
४२४.	तोरई का शाक	९५
४२५.	कांकड़ी का शाक	९५
४२६.	करेला का शाक	९५
४२७.	टींडोरा का शाक	९५
४२८.	बेर का शाक	९६
४२९.	चौरई का शाक	९६
४३०.	कचीकेरी का शाक	९६
४३१.	बाटी	९६
४३२.	रवा की बाटी	९६

नाप तोल सारणी

क्र.सं.	पुराना तोल	नया तोल
१	— आना	५८ ग्राम
२	= दो आना	११५ ग्राम
३	≡ तीन आना	१७५ ग्राम
४	। चार आना	२२५ ग्राम
५	।। आठ आना	४५० ग्राम
६	१ सेर	६०० ग्राम
७	१ छटांक	५० ग्राम
८	१ तोला	११ ग्राम ६४० मिली ग्राम
६	१ रत्ती	१२५ मिली ग्राम
१०	१ माशा	१ उडद के बराबर

व्यञ्जन प्रदीप

राजगरा (सील) की पूड़ी तथा रोटी

१. राजगरा को चून सेर ऽ१ घृत सेर ऽ१

राजगरा (सील) के चून को जल डेढ़ पाव को चूल्हे पर चढ़ावे जल खदके जब चून तीन पाव वामे पधराय के बाफनो फिर उतारके बाकी को पावभर चून मिलावनो और करडो होय जाय तो जल को हाथ देनो और घी को हाथ देके नरमाय कोमल कर के लोवा ४० करके ऊपर गीलो कपड़ो ढांक देनो पाछे राजगरा के चूनके लोवा को थोडो थोडो पलोथन लगाय के पूडी बेलनी पाछे सूक्ष्म आंचसों घीमें तलनी परिपक्व होय जब निकास लेनी और झर-झरा (पोना) में नितारके बासनमें धरनी और जो एकसेर चूनकी पूडी पावसेर घीमें करनी होय तो पहले गरम जल में चून को मांडनो फिर ऊपर प्रमाण पूडी बेलके तलके निकास लेनी और जो रोटी करनी होय तो चून को बाफके ऊपर की विधी प्रमान बेलके रोटी को सेकलेनी फिर घी चूपड़नो

२. राजगरा की सेव

राजगरा को (सीलको) चून सेर ऽ१ घी सेर ऽ१

राजगरा (सील) के चूनको ऊपरकी विधि प्रमाण बाफनों पाछे घी तथा जल को हाथ देके नरमावनों पाछे झरझरा (पोना) में सेव पाडनी, मन्दी २ आँचसों सिकजाय तब झरझरा (पोना) सो निकासके नितरवेदेनी अब जो फीकी करनी होय तो काली मिरच तथा जीरा तथा सेंधो नोन खूब महीन पीसके भुरकावनो और जो मीठी करनी होय तो सेर ऽ१ बूरा की चासनी करके छूटी बूंदी प्रमान पागदेनी, अथवा खांडकी चासनी कर पागदेनी।

३. राजगरा को सीरा

राजगरा को चून सेर ऽ१ घृत सेर ऽ१ बूरा सेर ऽ१

राजगरा (सील) के चूनको घीमे खूब सेकनो पाछे वामे जल सेर १।। पधरावनो जल सोखजाय तथा बूरा अथवा खांड पधरावनी और हलावते जानो कोचा तथा कढैया में चोटें नहीं तब उतार लेनो।

४. राजगरा के मगद के लडुआ

राजगराको को चून सेर ऽ१ घी सेर ऽ।।। बूरो सेर ऽ१

राजगरा के चून को घीमें भूनके बुरा मिलायके लडुवा बांधे जितने बड़े बाँधने होय ताप्रमान बाँधे।

५. राजगरा के चून की कढ़ी

राजगराको चून सेर ऽ= जीरा तोला पाव, मठा सेर ऽ१।। मिरचकारी पिसी तोला १।) सेंधो नोन तोला २।।) घी तोला १

मठा में राजगरा को चून और पिसी मिरच डारके घोर करनो फेर कढैया में घी डारके छोंक जीराको करनों जीरा लाल होवे तब घोरको छोंकदेनो हलावनों कडछीसों तीन चार खदका (उफान) आवे ता पीछे उतारलेनी पाछे सेंधानोन पिस्यो डार के हलावनों प्रथम देखलेनी जो गाढी होय तो जल पधराय के खदका दिवाय फिर उतारलेनी पीछें नोंन डारनो।।५।।

६. सिंघाड़े के चून की पुड़ी

सिंघाड़ा को चून सेर ऽ१ घृत सेर ऽ/=डेढ़ पाव,

सिंघाड़े के चून को गरम जलसों माँडनो फेर घी को जरा हाथ देके सम्हारनों फेर सिंघाड़े के चूनके पलोथन सूं पूडी बेलके तलनी।

७. सिंघाड़े को सीरा

सिंघाड़े को चून सेर ऽ१ घी सेर ऽ।।। बूरा सेर ऽ१।।

सिंघाड़ेके चून को घृतमें भूननों फिर जल गरम सेर ऽ२।। वामें पधरावनों हलावनों जल सोखजाय तब बूरा अथवा खांड पधरावनी और हलावनों कढ़ाई तथा कोंचामें लगे नहीं तब उतारलेनो भोग धरनों।

८. सिंघाड़े को पतोड़ घेंस

सिंघाड़े को चून सेर-ऽ१ कारीमिरच पिसी तोला ३) मठा सेर ऽ२।। जीरा भुन्यो तोला १) सेंधोनोन तोला ४) पिश्यो सिंघाड़े के चूँन को मठामें घोर करनो फेर कढैया में डारके बाफनों सीरा जैसो होय तब उतारलेनो फिर वामें कारीमिरच पिसी तथा भुन्यो जीरा और सेंधोनोन पिश्यो पधरायके मिलाय के एक थार पीतरके में घी चुपड़ के जमाय देनो कटोराते बराबर करके फिर चक्कूते चौकोर टूक करले।

९. कच्चे केलाकी पूड़ी

कच्चा केला सेर ऽ२ घृत ऽ/= कालीमिरच तोला १।।) जीरा तोला।।) राजगरा को चून सेर ऽ/=

कच्चे केला को छिलका समेत जल में बाफने फिर छिलका उतारके पीसने फिर वामें राजगरा को चून सेरपाव मिलावनो फिर वामें पिश्यो जीरा तथा पिसी कारीमिरच मिलाय लोवा पाडके राजगरा को चूनको पलोथन सों पूडी बेलके घीमें तलनी।

१०. सांवाको भात

सांवा सेर ऽ१ घृत सेर ऽ≡

सांवाको जल को अधेन खूब होय तब ओरदेनों भात माफक होय जाय कनी नहिं रहे तब उतारलेनो और घी पधराय देनों।

११. सांवा की त्रधारी लापसी

सांवा सेर ऽ१ बूरा सेर ऽ१ घी सेर ऽ- छटांक,

सांवा को जल को अधेन धरके वामें बूरा अथवा खांड सेरऽ१ डारकें खदके तब सांवा और देनो होयं चुके तब वामे घी पधरायके एक थाल में जमाय देनो फिर चाकूते टूक करने।

१२. आलू के चकता

आलू सेर १ऽ घी. सेरपाव, सेंधोंनोन पिसो तोला २) कारी मिरच पिशी तोला १) आलू के छिलका उतार के चकती करनी फिर घीमें तलनी लोन मिरच भुरकायदेनो।

१३. आलू के खुमणकी सेव

आलू सेर ऽ१। घी सेरपाव सेंधोनोन पिसो तोला २। कारी मिरच पिसी तोला १) आलू को छीलके-खमणी में खमणके जल में तारलेनी फिर चालनी में धर के नितार लेनी फिर घीमें तलनी घीमें थोड़ी २ थोड़ी कुरकुरी तलनी, फिर वामें नोन मिरच भुरकाय देनो।

१४. आलू के टूक

आलू सेर ऽ१ हरीमिरच नग ५। घी सेरपाव। जीरा तोला १) सेंधानोन तोला २) पिसो कारीमिरच तोला १) पिसी,

आलू को छीलके चार-चार टूक अथवा बडेके आठ-आठ टूक करने फेर घीको वघार धरके वामे हरीमिरच तथा जीरा डार के वघार देने और घीमें खूब सड सड़वे देनें खूब सीज जाय तब उतार के नोन और मिरच पिसी भुरकदेनी।।१७।।

१५. आलू के टूक को शाक

आलू सेर ।ऽ१ घी तोला ४) जीरा तोला १।) लूण तोला २) सेंधोनोन पिसो, मिरचकारी तोला।।) पिसी, दही सेरपाव बूरा तोला ४) हरी मिरच नग-२ आलू को छिलका उतारके शाक जैसे समार के जीरा और मिरचसों छोंक देने घीमें खूब सीजजाय तब दही और बूरा और पिसी मिरच पधरायदेनी फिर उतारलेनो।

१६. आलू को शाक पतरो

आलू सेर ऽ१ घी तोला २ जीरा तोला १। नोंन सेंधो तोला २ मठा सेरऽ१ बुरो तोला २) मिरचहरी २ आलू को छिलका उतार के छोटे-छोटे टूक समारे फिर जीरा और मिरच को वगार देके छोंकदे शीजजाय तब मठा पधराय देनो दो एक खदका आय जाय तब उतार लेनो नोन पिसो पधराय देनो। येही प्रमान सूरण, तथा अरवी, रतालू, सकरकंदी, कांकड़ी, तुरीआं, चौराई, अथवा खरबूजा वगैरह का शाक याही प्रमान होय है, एकादशी में हलदी नहीं पड़े।

१७. फरारकी खमण कांकड़ी

कांकड़ी नरम सेर ऽ१ नारियल हरयो १ को खुमण, जीरा तोला ४)। नोंन सेंधो तोला १०)। मूँगफरी के बीज सेर ऽ।। हरी मिरच तोला ५ अथवा कारी मिरच तोला १० पिसी कांकड़ी के छोटे-छोटे टूक चनाकी दारकी बरोबर करने पाछे वामे नोन सेंधो पिस्यो तोला १० मिलायके मिसलके एक कपड़ा में बांध के ऊपर कुछ बोझ धरनों जासूँ जल खूब नितरजाय सूके होयजाय तब खोपरा को खमण तथा मूँगफरी के बीज भुनके कूटके बारीक करके वामे मिलावनों, जीरा भूनके कूटके, तथा मिरच कूटके वामे मिलावनो हरी मिरच नहीं डारनी होयतो ताके ठिकाने कारी मिरच पीसके पधरावनी, और जो काँकडी में सो जल बहुत निकसगयो होय नोन निकसगयो होयतो थोड़ोसो नोंन सेंधो पिस्यो पधरावनो। फरारी सामग्री में नोंन सेंधोई पधरावनों।

दूधघर की सामग्री प्रकार

१८. त्रिगड़ा के मनोरकी रीति

खोवा सेर ऽ।- सवापाव, केला सेर ऽ।। कच्चे, घी सेर ऽ१ तवाखीर सेर ऽ।- सवापाव, बूरो वा खांड सेर ऽ३।। मिसरी को रवा सेरऽ। पाव जायफल तोला १ केशर तोला।।

(विधि) केला को भूभूर में गाढ़ के ऊपर थोड़ी सी आँच धर देनी, पाछे बफ जाय तब काढ़के छिलका उतारके पीसके खोवा मिलावनो पाछे तवाखीर मिलायके घी सेर और दही सेर खूब मिलावनो पाछे घीको कढैया में चढ़ायके घी ठोर लायक होय तब झझरा चणां जामें सों निकसजाय ऐसे झझरा में सेव पाडनी सो सिकजाय तब काढके एक छबडामें धरतेजानो। पाछे खांडकी चासनी सेर ऽ३।। की बूंदी के जैसी करके, केशर पधराय के उतारलेनी पाछे मनोरकी जो सेबहै सो वामे पधराय के वामे मिसरी को रबा पधराय देनो, ठंडो बांधवे लायक होय तब वामें सुगन्धी जायफल पधराय मेवा पधरावनी होय तो पधराय नग बांधने ए विधि

१९. दहीबड़ा करने की विधि

दही भेंसके दूध का सेर ऽ१ घी सेर ऽ।।। खांड सेर ऽ१।।

तवाखीर सेर ऽ ≡

(विधि) दही सेर ऽ१ को रात को एक कपड़ा में बांधके खूँटीपे लटकायदेनो जल नितरजाय फिर सबेरे काढके वामे तवाखीर में मोण देके दही में मिलायके खांड की चासनी वूंदी की जैसी करके तैयार राखनी पाछे बड़ा करके तलने काढ के परबारे चासनी में पधरावने होयचुके पाछे सब रस पीजाय तब निकासके दूसरे बासनमें निकासलेने।

२०. पिस्ता की जलेबी की रीति

पिस्ता सेर ऽ।। = दही सेर ऽ।= तवाखीर सेर ऽ= आध पाव खांड सेर ऽ३ घी सेर ऽ१।

(विधि) पिस्ताको बाफके छिलका उतार डारने फिर महीन पीस के ऐसे छानने के छन्नामें से निकसे, पाछे तवाखीर में थोड़ो मोण मिलायके पिसेभये पिस्तामें मिलायके खूब मथे, मथवे में करडो रहे तो दही और मिलावे, पाछे एक कपड़ा दोवड़ा सीटन को लंबा चौड़ा, सवा २। विलस्तका लेके वाके बीच में चना के बरोबर छेद करके कोरको तुरफ लेनो, पाछे तवी अथवा परात में घी पूरके पाछे छन्नामें घोर को भरके हाथ की मुट्ठी सों दाबके जलेबी की रीतसों जलेबी पाडनी प्रथम खांड की चासनी बूंदी की सो जरा तेज लेनी तामें जलेबी डारते जानों।

२० (क). नारंगी की बरफीकी रीति

नारंगी नंग ४ घी तोला ४ खोवा सेर पाव, कस्तूरी, अथवा

बरास रत्ती १।। केशर आधा तोला खांड १।। सेर

(विधि) खांड सेर १।। की चासनी में नारंगी के जीरा को पधरायके चासनी मोहनथार के जैसी सो जादा लेनी तैयार होयके तुरत नीचे उतारनी वामें केशर पधराय के खोवा मिलावनो एकरस होयजाय जमायवे लायक तब जमाय देनी कतली करनी।

२० (ख). नारंगी की तवापुड़ी करवे की रीत

नारंगी नग १० बड़ी, मिश्री आधपाव पिसी, कस्तूरी न मिले तो जावित्री आधा तोला घी पावसेर
खोवा तीन पाव

खांड सवा सेर केशर आधा तोला

(विधि) नारंगियों को छीलके, ताको जीरा काढनो, फेर वाको चूल्हा पर चढ़ाय के खोवा

करनो, फेर वाको चूल्हा पर चढ़ाय के खोवा करनो, फेर तामे घृत डारनो जितनों समावे, फिर नीचे उतारनो, पाछे खांड सवा सेर की चासनी गोली बन्ध करनी तामे केसर मिलावनी, नीचे उतार के ठिरके तब नारंगी को मावा मिलावनों ठंडो होय तब सुगंधी मिलायके लडुआ बांधे। चासनी करडी होय तो नारंगी को रस थोड़ो सो पधरावे, पाछे खोवा कूं कढ़ाई में डारके बूरा तोला १० पधरायके कुन्दा करे हाथ में चोटे तब उतारले, फिर नारंगी के लडुआ को लेके बुरा धरके खोवा को दाबके लडुआ को लपेट के हथेली में दाबके तवापूड़ी जैसी दाबके करले।

२१. आंबके रस की बरफी

आब को रस २ सेर खांड २ सेर कस्तूरी रत्ती।। अथवा जावित्री

आधा तोला घी डेढ़पा व केशर आधा तोला,

(विधि) एक पीतल के वासन (कढ़ाई) में घी चुपड़के, रस डार के चूल्हा पे चडाय के लकड़ी के कोंचा सो हलावते जानों, और घी, चईये तेसे डारते जानों, हलावते हलावते शीरा जैसो होय तब उतार लेनो। फिर चासनी गोली बंध लेके केसर पधराय उतार लेनी, जमायवे लायक होय तब आंबके रस को शीरा मिलाय, सुगंधी मिलाय थार में जमाय देनो।

२२. आमकी बरफी बनावे की दूसरी रीति

आम नंग २ (हाफूस) खांड १ सेर केसर आधा तोला जावित्री आधा तोला,

(विधि) हाफूस आम २ को छीलके कतला दो-दो आंगुलके करे, पीछे चासनी करडी बूरा जैसी करके उतार, केशर डारके, तामें, आम के टूक पधरायके फिर भट्टी पर धरनी, खदको आम जाय तब उतार लेनी, कन्द पडे तब सुगन्धी मिलाय देनो।

२३. आम के रस को शीरा

(विधि) तेपण आबाके रस की बरफी की न्याई थोड़ी सी नरम चासनी करके करनो।

२४. आम के शीराकी रीति

आम का रस १ सेर घी पावभर खांड १।। सेर केशर १ तोला कस्तूरी २ रत्ती

(विधि) आब को रस १ सेर पीतल के वासण में चूला ऊपर चडावनो, पाछे लकड़ी के तबीथे (कोंचा) सों हलावनो कडो हो तो जाय तैसे घी डातरे जानों, चोटे नहीं जब शीरा प्रमाण गाडो होय जाय तब उतार लेनों, पाछे चासनी बुरा कैसी लेनी-केशर पधराय के तुरतही उतार लेनी, पाछे जरा घोट के शीरा पधराय के मिलाप के ठंडा होय तब सुगन्धी मिलाय के वासन में भर देनो।

२५. कच्ची केरी के शीरा की रीति

कच्ची केरी आधसेर चिरोंजी ४ तोला खांड १ सेर घी पावसेर

(विधि) कच्ची केरी आधसेर को भूमर में गाडके बाफनी आंचमें, पाछे, वाको मगज काड के घीमें भूननी, थोड़ी भुने तब उतार लेनी, पाछे चासनी गोली बन्ध लेके उतारके मगज भुन्यो भयो पधराय के फेर चिरोंजी पधराय के वासन में भर देनो।

२६. कच्ची केरी के शीरा की दूसरी रीति

कच्चीकेरी नग ४ खांड १। सेर घी पावसेर केशर आधा तोला

इलायची आधा तोला चिरोंजी २ तोला

(विधि) केरी को आंच में बाफनी ऊपर सो छिलका काढ साफ करके भीतर सो मावा काढके घीमें भुननो पाछे खांड की चासनी चौतारी कर केशर पधराय के उतार लेनी तामे मावा चिरोंजी सुगन्धी पधराय माटी के वासन में निकाश लेनी।

२७. आंबा की तवापूड़ी की रीति

आंब का रस २।। सेर खांड १।। सेर घी आधसेर खोवा तीनापाव मिश्री अथवा बूरा पावसेर

(विधि) आंब के रस को चूल्हा पर चढाय लकड़ी के कोंचा सों हलावनो गाडो हो तो जाय तेसे ही घी डारते जानो खूब रवा-रवा होय जाय तब उतार लेनो फेर चासनी खूब तडा के बंद होय जाय तब वामें पधरावनो शीरा जैसो होय जाय तापीछे खोवा भट्टी ऊपर चढ़ाय वामे मिश्री अथवा बूरा तीनपाव खोवा में पधरावनो बराबर एक रस होय तब उतार लेनो पाछे लोवा करके पूडी वेल के तामें, पूरण को सीरा भीतर भरके बूरा वा मिश्री के हाथसों तवापूडी कीसी नाहीं दाबदेनी यह आबकी तवापूड़ी

२८. पिस्ता की सामग्री दूध घर की

१ पिस्ता को शीरा करवे की रीति।=

पिस्ता पावभर, घी पावभर को जल में डारके आंचपे धरनो, जब छिलका उतरने लायक होय जाय तब उतारके छिलका उतारने पाछे वाको पीसके घीमें मन्दी-मन्दी आंचसों भूननो आधो भुने तब उतार लेनों, पाछे चासनी ठोरकी सो तेज लेनी पाछे चासनी जरा ठंडी होय तब पिस्ताको मावा तथा सुगन्धी मिलाय देनी।

२९. पिस्ता की बरफी की रीति

पिस्ता १ सेर खांड डेढसेर घी आध सेर इलायची १ तोला

(विधि) पिस्ता १ सेर को जल में दो घंटा भिजोयके पाछे कपड़ा में धरके, मिसल के छिलका उतार के महीन पीसने, पाछे घीमें भुनने आधे कच्चे जैसे उतारने, पाछे चासनी मोहनथर जैसी लेनी फिर कंद पडे और जमायवे लायक होय तब मग मिलाय सुगंधी मिलाय जमाय देनो। और सूके पिस्ता को मही कूटके भी होय है। ऐसे ही बादाम की भी बरफी होयहै।

जाली को मोहनथार पिस्ता को (मेसू)

३० पिस्ता को मेसू

पिस्ता पावभर खांड डेढ़ पाव घी ढाईपाव

(विधि) पिस्ता को कूटके महीन चूरा करके चून छानके चालनी सो छाननो, पोले हाथसो छाननो, पाछे कढ़ाई में जल तीन छटांक को आसरो धरके खांड पधरावनी खांड की तीन तारी चासनी होय तब पिस्ता को भूको पधरावनों तामें घी पधरावते जानों, जलवे न देनो चारो तरफ से हलावते जानों घी सोखजाय तब फडारते जानो जब घी छोड़े तब और खुले और ऊपर चढ़े तब रंग देखनो, बोहोत करडो न होय, ऊपर चढ़े तब परात में ठलाय देनो फेर चक्कूसों खत करने जितने बड़े करने होंय और मेसू को घाण करनों होय तब आधासेर से कम नहीं करनों, कढैया अथवा हलवाई में करनो।

३१. बदाम को सीरा करवे की रीत

बदाम पावभर खांड आधसेर घी पावसेर कस्तूरी १ रत्ती केशर डेढ़ मासा इलायची १ तोला

(विधि) बदाम पावभर लेके गरम जलमें बाफे, फिर छिलका उतार के पीसके घी में भूननी, पाछे, खांडकी चासनी जरा तेज करके केशर पधरायके उतार लेनी कन्द पडे तब भुनी भई बदाम पधराय देनी, जरा ठंडी होय तब सुगन्धी मिलावनी और बढती गरम होय तो जरा दूध छिड़कनो शीरा की जैसी तर राखनी।

३२. बदाम की बरफी करबे की रीत

बदाम एक सेर केशर १ तोला खांड डेढसेर इलायची १) तोला

(विधि) बदाम को गरम जल करके आगले दिन भिजोय के छिलका उतारके महीन पीसके घीमें बोहोत आछी भूननी भुनवे पै आवै तब दूध रुपीया दोभर को छींटा देके उतार लेनी पाछे चासनी होय तब केशर पधरायके उतार लेनी जरा गाढी होय तब भुन्यो भयो मावा पधरावनो, जरा ठंडो अंगुली सेतो होय तब सुगन्धी पधरायके जमायदेनी।

३३. बदाम के शीरा की विधि

(विधि) बदाम की बरफी कीनी ता परमान करनो, और चासनी जरा नरम राखनी।

३४. बदाम के मेसू की रीत

बदाम पावसेर खांड डेढ पाव घी ढाई पाव

(विधि) बदाम की कूटके महीन चूरो कर, पाछे हलके हाथ सों चालनी में छाने, रवो तैय्यार करके, खांड डेढपाव को छोटी कढ़ाई में जल तीन छटांक डारके चासनी तीन तारी होय तब वामे बदाम को रवा पधरावे, पाछे वामें घी पावसेर डारके हलावते जानो, जरबेकी खबर राखनी, चार्यों तरफ हलावते जानो घी सोख जाय तब दूसरो घी पधरावनो, ऐसे ही घी डारते-डारते घी छोड़े तब खिले और ऊपर चडे तब रंग देखना बोहोत तेज न होय, तब एक परात में ढार देनो, जब जरा ठंडो होय तब चक्कूते खत करने जितने बड़े टूक करने होंय आँका मिल न जाय ऐसो ठंडो होय तब करने और जालो को मोहनथार (मेसू) बोहोत करनो होय तब आधसेर से ज्यादा न करे कारणके आध सेर से कमती में लजित नहीं आवे है और बिगड़े तोभो बोहोत नुकसान नहीं होय और मेसू कढाई अथवा हलवाई में करनो।

३५. बदाम की जलेबी की रीत

बदाम एक सेर तबाखीर पावसेर घी डेढ़ सेर खांड दो सेर दूध तीन छटांक केशर आधा तोला।

(विधि) बदाम को जल में बाफ कें छिलका उतारके महीन पीसनी, पीछे तबाखीर में घी एक छटांक मिलाय के पिसी भई बदाम में मिलावनो, पीछे तामें दूध पोन पाव मिलायकेआधो करे पीछे जलेबी पाडे प्रथम एक घेरा डारे जो फैल जाय तो तवाखीर दो तोला मिलाबे और दूध पोन पाव डारके जो बोहोत नरम होय तो दूध थोड़ो पधरावनो।

३६. बदाम की रोटी की रीत

बदाम पावसेर मिश्री पावसेर केशर आधे तोला इलायची १ तोला

(विधि) बदाम को गरम जल में छिलका उतारके पीसके ताम मिश्री सुगन्धी तथा केशर सब मिलायके, पीसक लोवा नग ४ करने, पाछे चकला, अथवा थारी पै कागद धरके लोव धर के थापड़ने पूडी की बराबर होय तब तथा बाजरे की रोटी प्रमान मोटी रहे पाछे ताके नीचे ऊपर कागद धरके धीरे-धीरे बेलण फेरनो पाछे अंगीठी में खूब आंच करिके अंगीठी नीचे ते थारी राखनी, ते अंगीठी कोपेंदो थारी सो दो तीन अंगुल ऊँचो रहे ऐसे राखनो फेर देखते रहनो, चूंदडी पडवे लगे तब फिरावनी, पलटनी, नीचे को कागद चोंट्यो होय सो उखाड़ लेनो और दूसरो पलट देनो, खूब चूनड़ी (चुमकी) पड़े तम निकास लेनी। या प्रमान जितनी करनी होय तितनी करलेनी या प्रमान मूँगफली की भो होय है।

३७. खोवा (मावो) करबे की रीत

दूध चार सेर भेंस को

(विधि) दूध चार सेर को एक कढ़ाई दस सेर दूध समावे इतनी बड़ी लेके खूब इटसों मांजके सुपेत करे, वा एक पत्राकी कढ़ाई होय सो साफ सुपेत झक होय तामें दूध चार सेर डारके भट्टी ऊपर चढ़ावे और कोंचासो हलावते जानों कही चोटबे देनो नहीं हलावते २ गाडो होय जाय पाछे नरम शीरा जैसो हो जाय तब दो छटांक बूरा मिलाय उतार लेनों फिर दो तीन मिनट हलावनो, पाछे कोंचासो कढइया में चारों तरफ चोंटाय देनो पीछे ठंडो होय जाय तब उखाड़ लेनो यह खोवा कुन्दाको कहा जाता है और चार सेर दूध को मावा एक सेर उतरे तब दूध आछो जाननो।

३८. बरफी के खोवा की रीत

विधि–ऊपर की रीत प्रमाण खोवा जब राब जैसो होय तब बामे आधो नींबू निचोड़ देनो, और चार तोला, खटो दही डारनो, जब बामे दाणा पडजाय तब ऊपर की रीत प्रमाण करनो यह रवा पड जाय ऐसा खोवा बरफी करवे में ही आव है, तासो बरफी रबादार होय है, ये फटे दूध को खोवा बहोत करके बरफी में ही काम आवे है और दूसरी कोई सामग्री में यह खोवा काम आवे ऐसो कोई पकवान होयगो तो वहां लिखेंगे।

३९. बरफी करवे की रीति

खोवा एक सेर चिरोंजी ढाई तोले खांड सवा सेर इलायची एक तोला बरास दो रत्ती

विधि–ऊपर लिखे प्रमाण रवादार खोवा एक सेर लेके पाछे खांड सवा सेर की चासनी गोली बन्ध बतासे जैसी उतार के दो घोटा देके जराठर के खोवा मिलाय सुगन्धि मिलाय जमाय के ऊपर चिरोंजी पधराय देनी।

४०. पेड़ा पक्की चासनी के सफेद की रीत

खोवा एक सेर बूरा सबा सेर इलायची १ तोला बरास ३।। रत्ती

विधि–खोबा को कढैया में डारके बूरा एक सेर पधरावनों, फिर भट्टी ऊपर चढ़ाय के हलाये जानो, फिर अँगुली पर लेते सुकोसा होय जाय तब उतार लेनो, कढैया में चारयो ओर लगाय देनो, पाछे चार्‌यो तरफ सों इकट्ठो करके हथेरी में मिसल के सुगन्धित बरास की मिलावनी इलायची पधराय के पेडा जैसे गाटके बांधने होय तैसे गाटके बांधने "फिरकनी" गाट तथा चपटे, गोल, इत्यादि।

४१. पेड़ा केशरी पक्की चासनी की रीति

खोवा एक सेर बूरा सवा सेर इलायची एक तोला केशर पौन तोला बरास ढाई रत्ती

विधि-खोवा करती बखत केसर पधरावे, अथवा बूरो डारते बखत केशर नाखे, और क्रिया ऊपर प्रमान होय यह केशरी पेडा पक्की चासनी के ये पेडा छः महीना ताई नहीं बिगड़े सरोता सों टूक करले ओ।

४२. सफेद पेड़ा कच्ची चासनी की रीति

खोवा कुन्दा को एक सेर बूरा सवा सेर इलायची एक तोला बरास ढाई रत्ती

विधि-खोवा को भून के नीचे उतार के ठण्डा होय तब बूरा मिलाय सुगन्धित मिलाय पेड़ा बाँधने जैसे गाट के बांधने होय तेसे बांधने।

४३. पेड़ा केसरी कच्ची चासनी की रीति

खोवा कुन्दा को एक सेर बूरा सवा सेर इलायची एक तोला केसर पौन तोला बरास तीन रत्ती।

विधि-खोबा करती बखत केशर डार के खोवा करे, पाछे ऊपर की रीति सो पेडा करे सुगन्धि मिलाय के।

४४. खोवा की सेव के लडुवा की रीत

खोवा एक सेर तवारवीर आधपाव खांड, डेढ सेर दही तीन छटांक,

घी तीन पाव इलायची आधा तोला

(विधि) खोवाको पीस के तवाखीर मिलावनी और वामे दही को छिड़को देके मिलायके हाथसो सेव बटनी पाछे घी में तलनी जो विखरी जाय तो आंच जरा तेज करनी, और धीरे सो काढनी, पाछे चासनी चौतारी लेनी कन्द पड़े तब सेव पधरावनी सुगन्धी पधरावनी धीरे-धीरे हलावनी ठण्डी होय तब लडुआ बांधने।

४५. खोवा के ठोर

खोवा एक सेर घी आधसेर, खांड सवासेर

(विधि) खोवा को भट्टी के ऊपर चढ़ायके तामे बूरा पाव भर मिलावनों एक रस होय जाय तत्र उतार लेनों ठंडो होय तब तवाखीर को पलोथन लगाय ठोर बेलने, फिर झारा ऊपर धरके तलने, पाछे खांडकी ठोर के जैसी चासनी लेके घोटके धीरे-धीरे पागने, और बिना तले भी होय है।

४६. कपूर नाडी खोवा की

खोवा आधसेर मिसरी पिसी आधसेर बरास १।। रत्ती घी एक तोला लोंग एक तोला

(विधि) खोवा को चूल्हा ऊपर चढ़ायके वामे मिसरी पिसी आधपाव मिलाय एक रस होय जाय तब उतार लेनो, बरास मिलावनो, पाछे मिसरी में घी मिलाय पाछे खोवा की पूड़ी कर के वामे मिसरी भरके कपूरनाड़ी करके वामे लोंग खोसने।

४७. खोवा के मगद के लडुआ

खोवा एक सेर घी डेड पाव बूरा डेढ़सेर इलायची एक तोला बरास ३ रत्ती।

(विधि) रवादार खोवा करके तामें घी डेढ़ पाव पधराय के सेकनो घी छोड़े और बादामी रंग रवादार होय तब उतार लेनो पाछे तामे बुरा डेढ़ सेर मिलाय वरास बूरा में मिलाय के मिसल के मिलावनो पाछे सुगन्धि मिलाय पाछे जितनी बड़ो लडुआ बांधने हो तैसे बांधने।

४८. खोवा को मनोहर

खोबा मीठो एक सेर तबाखीर एक सेर घी डेढ सेर खांड दो सेर केसर एक तोला इलायची डेढ़ तोला बरास

विधि- खोवा में तबाखीर तथा घी आधा सेर मिलाय मिसलनो पाछे केशर मिलाय, पाछे मनोरनी सेव छांटनी, जो बिखरे तो जरा जल को छींटा देनो खांड की चाशनी पहले से ही करी राखनी तामें डारते जानो पाछे बांधवे लायक होय तब सुगन्धि मिलाय लडुआ बांधने।

४८ (क). खोवा के गुंजा मिश्री भरके

खोवा एक सेर लासा, मिश्री पाव सेर बूरा पाव सेर बरास २ रत्ती

विधि –घूर चार सेर भैंस का अथवा गैया का लेके खोवा करे प्रथम दूध पाव भर राख्यो होयसो जब दूध अधोटा होय तब पधराय देके खोवा करनो, पाछे नीचे उतार लेनो जब तक कढैया गरम रहे तहां ताई हलावनो पाछे कढैया में चारों तरफ चोटाय देनो पाछे उखाड़ के इकट्ठो करके वामे बूरा पाव भर पधराय भट्टी पै चढ़ाय हलावनो जब जरा करडो होय जाय तब उतार लेनो कढैया की चारयो तरफ चौंटाय देनो पाछे उखाड़ लेना पाछे हथेरी सो खूब मिसलनो पाछे हथेरी में पूड़ी जैसे दाब के तामे मिश्री बरास मिली भरके दोवडता करनो गुञ्जा प्रमाण गोंठनो फिर मिश्री के रबामें बोर के धरते जानो याही प्रकार जो केशरी करने होय तो खोवा करती बखत, अथवा बूरा डारती वखत केसर पाव तोले डारनी।

४९. खोवा की मेवावाटी मिश्री भरके

खोवा १ सेर लासा मिश्री पाव सेर बूरा सेर, बरास २ रत्ती

विधि – ऊपर प्रमाणे केसरी वा सुपेद खोबा करके खोबा हथेरी में छोटी पूडी जैसी टिकिया करके बामे बरास मिली मिश्री भरके ऊपर दूसरी टिकिया धरके कोर चारो तरफ मिलाय के गोथे पाछे मिश्री में बोर के धरते जाय।

५०. मेबाटी मेवा को महीन रवा भरके

खोवा एक सेर बदाम आधा पाव पिस्ता आधा पाव मिश्री आधा पाब इलायची एक तोला

विधि- खोवा को ऊपर के प्रमान बदाम, पिस्ता, मिश्री, बारीक पीस के बामें इलायची के बीच आखे मिलाय के ऊपर प्रमाण भरके करे।

५१. खोबा की सेव

खोवा एक सेर बूरा पाव सेर

विधि- खोवा एक सेरको भट्टी ऊपर धरके बूरा पावभर मिलाय के हलावनो करडो होय जाय तब कढइया के चार्‍यो ओर चिपकाय देनो, जरा ठण्डो होय तब उखाड़ लेनो, पाछे खूब मिसल के एक परात के ऊपर झारा चार अंगुल ऊँचो रहे ऐसे राख तामे खोवा धरके हथेरी सो सेव पाडे तैसे सेब पाडनी सुकाय देनी केशरी करनी होय तो खोवा में केशर पधराय देनी, फेर भोग धरनी।

५२. गुँजा ऊपर पिस्ता भीतर मिश्री भरके

पिस्ता एक एक सेर मिश्री कोरवा पावसेर बूरा पोन पाव बरास १ रत्ती

(विधि) पिस्ता को गरम जल में डारके छिलका उतार महीन पीस के कढ़ाई में डारके बूरा पधराय के खोवा जैसे ता प्रमान कर नीचे उतार के कढाई में चारयो तरफ लगाय देनी पाछे उखाड़ के गरम-गरम लोया हथेरी में पूडी जैसो कर मिश्री भरके गुँजा करे तैसे करके गूँथने जरा करडे होय तब मिश्री में बोर लेने।

५३. गुँजा खोपरा का खुमण भरके

खोवा एक सेर खोपरा को खमण दो छटांक मिश्री एक छटांक

बूरा पाव सेर इलायची एक तोला।

(विधि) खोवा में बूरा डारके गरम करके उतारके मिसल के ऊपर के प्रमाण करके पाछे खुमण को मिश्री डारके भून लेनी नीचे उतार के इलायची के बीज पधराय के ऊपर प्रमाणे भरके गुँजा करने।।

५४. गुँजा माखन में मिश्री भरके

माखन पावसेर मिश्री एक छटांक अधचचरी इलायची १ तोला

(विधि) माखन को लेके जल में डारनो पाछे मिश्री के रवा में इलायची मिलायके राखनो पाछे माखन हथेरी में धरके थेपली जैसी करके बामे मिश्री को रबा भरके गुँजा की सी नांई गोठनो आस्ते से धरनो हाथ में चोटे तो जल को हाथ लेनो।

५५. दूध के लडुवा

दूध चार सेर खांड डेढ़ सेर कूटू को चून पावसेर किसमिस एक तोला घी तीन पाव केशर एक तोला इलायची एक तोला बदाम पिस्ता के लँबे टूक एक एक तोला

(विधि) दूध को अधोटा करनो पाछे कुटूके चून पाव सेर में छटांक घी मिलाय के दूध में घोर करनो दूध चईये ता प्रमान डारनो पाछे खांड की चालनी करके राखी होय तामें बूँदी घीमें छांटके पधरावनी सुगंधी मेवा पधरावनी बांधवे लायक होय तब लडुवा बांधने।

५६. मूंगफरी के मेसू की रीत

मूंगफरी पाव सेर खांड डेढ पाव घी ढाई पाव।

(विधि) मूंगफरी को बारीक पीस के चालनी सो पोले हाथ सो छाननी तो रबा तैयार होय तब खांड डेढ पाव लेके कढाई में जल तीन छटांक आसरे डारके चासनी तिनतारी होय तब भूको डारनो तामे घी डारते जानो और चारयो ओर हलावते जानो घी शोख जाय तब और नाखते जानो जब घी छोडे खुले ऊपर चढ़े तब थारी में ठलाय देनो ये प्रथम बदाम के मेसू की रीत प्रमान करनो।

५७. काजू के मेसू की रीत

(विधि) काजू को कूटके भुको करनो चालनी सों छाननो पोले हाथ से पाछे ऊपर की रीत प्रमान करनो।

५८. सकर कन्दी के शीरा की रीति

सकरकन्दी डेढ सेर खांड डेढ सेर घी डेढ पाव गुलाब के फूल ५

मिश्री को रबा दो छटांक

(विधि) सकरकन्दी डेढ सेर को बाफ के छिलका निकासके मिशल के घीमें सेकनी सीरा जैसो होय तब उतार लेनो, तामे खांड वा बूरा पधराय के गुलाब के फूल मिलाय के वासण में घर देनो।

५९. गुलाब के फूल को सीरा

गुलाब के फूल नग २५ की पाखंडी खांड एक सेर

(विधि) खांड एक सेर की चासनी करके तामें गुलाब की पाखडी पधराय देके हलाय के उतार लेनी पाछे ढांक देनी कारण के खुलो रहे सो सुगन्धी उड़ जाय।

६०. बरफी आलू की

आलू दो सेर खांड डेढ सेर घी आदसेर केशर एक तोला इलायची एक तोला

(विधि) आलू को ऊपराकी आंच की भूभूर अथवा लकड़ा की आंच की भूभर में गाडके बाफनो पाछे छिलका उतार के हाथ सो मिसलके रवा करनो रवा को घी में सेक लेनो, पाछे चासनी आकरी करके केशर डारके उतार लेनो तामे आलू को मगज मिलायके हलायके अंगुली सेतो ठिरक जाय तब सुगन्ध मिलाय जमाय देनो।।

६१. कन्द की बरफी की रीत

कन्द दो सेर, खांड डेढ़ सेर, घी आद सेर, इलायची एक तोला, केशर एक तोला,

विधि-कन्द को ऊपर के आलू कीसी नांई बाफ के छिलका निकास के हाथसों रवाकर घी में भुनके ऊपर प्रमाण चाशनी करके केशर मिलाय रवा मिलाय के सुगन्दी मिलाय ऊपर के प्रमाण जमाय देनो।

६२. सूरन की बरफी की रीति

सूरण दो सेर, खांड डेढ सेर, घी आदसेर, जायफल एक तोला

विधि-सुरण को कपडमटी कर रात्र को भूवर में बाफनो छिलका निकाश के हाथसो मिसल के रवा करदे घी में भून लेने पाछे चाशनी तेज लेके केशर मिलाय के रबा मिलाय के सुगंधी मिलाय के जमायवे लायक होय तव जमाय देनो, और ऊपर लिखी बरफी बिना घी के करनी होय तो रवा कर चासनी तक लेके मिलाय के जमाय देनो, ऐसे भी होय है।

६३. बरफी दही की रात

दही भेंस को चार सेर, खांड दो सेर, बरास तीन रत्ती, केशर एक तोला घी डेढ पाव,

विधि-दही को रात में एक कपड़ा में बांध के लटकाय देना सबेरे जल सब नितर जाय तब बासन में खुलो कर देनो, गाठें होय सो मिसल डारनो फेर पीतल के बासन में घी चढाय के मन्दी २

आंच सो सेकनो चिटास न आवे तेसो सेक के उतार लेनो, पाछे चासनी गोली बन्ध होय तब केशर डार के उतार बामे भुन्यो दही मिलाय जमायवे के लायक होय तब बरास डार के जमाय देनो, जो चासनी तेज होय तो जरा दूध छांट अथवा घी मिलावनो जमजाय तेसी राखनी।

६४. बरफी खरबूजा की

खरबूजा चार सेर, खांड डेढ सेर इलायची एक तोला घी डेढ़ पाव दूध दो सेर को खोबा,

विधि- खरबूजा पक्के को गरम चार सेर काढ के चालनी में छाननो पाछे पीतल की कढैया में घी डारके खरबूजा को रस डार के मावा जैसो सीरा जैसो होय चीढो न होय तेसो उतार लेनो, पाछे खोवा मिलाय देनो, पाछे खांड की चासनी गोली बन्ध लेके केशर मिलाय के उतार लेनो तामें खोबा को मिल्यो खरबूजा को मावा मिलाय के जमायवे लायक होय तब सुगंधी मिलाय जमाय देनो।

६५. घीया की (दूधिया) की बरफी

घीया खुमाण ढाई सेर, घी पाव सेर, खाड डेढ़ सेर, जायफल एक तोला,

विधि-घीया को खुमण निचोडनो, और घी में भूननों, नरम सो राखनो, पाछे खांड की चासनी गोली बन्ध करके जमायवे लायक होय तब सुगन्ध मिलाय ढाल देनो।

६६. दही को मनोहर

दही एक सेर तबाखीर डेढ पाव घी डेढ सेर खांड दो सेर केशर आधे तोला बरास तीन रत्ती इलायची आधे तोला

(विधि) दही को अगले दिन बांध राखनो पाछे तवा में घी आदपाय को मोन देके दही में मिलावनो पाछे चासनी बूँदी की सो जरा तेज लेके केशर डारके उतार लेनी पाछे काढ़के चासनी में डारके कन्द पडे लडुवा बांधवे लायक तब सुगन्ध मिलयके लडुवा बांधने।

६७. आलू को मनोहर

आलू एक सेर तवाखीर पाव सेर घी डेढ़ सेर खांड दो सेर केशर एक तोला बरास तीन रत्ती इलायची आद तोला

(विधि) आलू को भूभूर में बाफके छिलका उतार के पीस डारे पाछे तवाखीर में घी आदपाव को मोन देके मिलावे। चासनी ऊपर जैसी करके केशर मिलायके मनोहर पाडके कन्द पडे तब बांधने लायक होय तब सुगन्ध मिलाय लडुवा बांधे।

६८. अरबी को मनोहर

अरबी एक सेर तवाखीर पावसेर घी डेढ़ सेर खांड दो सेर

केशर एक तोला बरास तीन रत्ती इलायची एक तोला

(विधि) अरबी को भूमर में बाफनी पाछे छिलका उतार मिशल डारे पाछे तवाखीर में घी पोन पाव मिलाय के अरबी मावा में मिलाय देना पाछे चासनी तैयार करी केशर डार उतार लेनी पाछे अरबी के माबा की लुगदी झझराप धर हथेरी सो सेब पाडके चासनी में डारते जानो क्रिया ऊपर प्रमाण लडुवा बांधने।

६९. रतालू को मनोहर

रतालू एक सेर खांड दो सेर तवाखीर पाव सेर घी डेढ़ सेर केशर आद तोला बरास तीन रत्ती इलायची एक तोला

(विधि) रतालू को भूभर में बाफके तामें तबाखीर में मोण घी दो छटांक को देके खूब मथके मिलावे पाछे चासनी ऊपर प्रमाणै कर मनोहर छांटके ऊपर प्रमाणे लड्डुवा बांधे।

७०. सूरण को मनोहर

सूरण एक सेर, खांड दो सेर, तवाखीर पाब सेर, घी डेढ़ सेर केसर एक तोले, बरास तीन रत्ती, इलायची एक तोला,

विधि-सूरण को भूभर में बाफ के छिलका उतार के पीसनो, पाछे तवाखीर में घी आदपाव का मोन देके मिलाय के चासनी ऊपर प्रमाण कर केसर मिलाय के ऊपर प्रमाणे लडुआ बांधे।

७१. अरबी की जलेबी

अरबी एक सेर, तवाखीर पाब सेर, खांड दो सेर घी डेढसेर, केशर एक तोला

विधि-अरबी को जल में बाफके छिलका उतार के मिशल डारनी, अथवा भूभर में बाफके करनी होय तो चीठी नहीं पड़े, पाछे तवाखीर में मोन आदपाव घी मिलाय राखे पाछे अरबी को कपड़ा में छान लेवे, पाछे तवाखीर मिलाय के तैयार करे, पाछे कपड़ा सीटन को एक बिलस्त को लेकर बीच में चना की बराबर छेद करके तुरफ लेबे पाछे तवीमे घी धरे मन्दो राखे, पाछे चासनी बेतारी करके राखनी पाछे केसर आधी मिलावनो आधी अरबी में मिलावनी पाछे छन्ना में अरबी की लुगदी धर के मुट्ठी में कपड़ा लेके जलेबी पाडनी पाछे तपास के देखनो जो नरम रहे तो बढ़ती मोन डारनो, अथवा तवाखीर छटांक एक मिलावनी, जैसे ठीक आछो होय तेसी करनी।

७२. आलू की जलेबी

आलू एक सेर तवाखीर ऽ। सेर खांड दो सेर घी डेढ सेर केशर तोला १)

(विधि) आलू एक सेर भूभर में बाफके छिलका उतार के मिशल के छना में छान डारे पाछे तवाखीर में घी को मोन देके मिलाय देवे पाछे ऊपर की रीत प्रमाण जलेबी पाडनी।

७३. कच्चे केला की जलेबी

कच्चा केला एक सेर तवाखीर ऽ। सेर खांड दो सेर घी डेढ़ सेर केशर तोला।)

(विधि) कच्चे केला को भूभर में बाफके छिलका उतार के मिशल के कपड़ा में छान लेनो, पाछे तवाखीर में घी को मोन देके मिलाय के ऊपर के प्रमान जलेबी करनी।

७४. दही की जलेबी

दही एक सेर तवाखीर डेढपाव घी डेढ़ सेर खांड दो सेर केशर तोला।)

(विधि) दही एक सेर को छन्ना में अगले दिन बांध राखनो, पाछे, तवाखीर में घी, पौनपाव को मोन देके दही में मिलाय देनो कठन होय तो दही वा दूध मिलावनो और केशर आधी मिलावनो आधी चासनी में मिलावनो पाछे ऊपर प्रमान छन्ना में करके जलेवी करनी बिखराई जाय तो तेप्रमाण मोन अथवा तवाखीर मिलावनी ऊपर की रीति प्रमाण।

७५. तवा पूड़ी चिरोंजी की

चिरोंजी तीनपाव खोवा तीनपाव खांड एक सेर घी डेढ़ पाव मिश्री पावसेर इलायची तोला।।)

(विधि) चिरोंजी को भिजोय के कपड़ा में डारके मिसल के छिलका उतार के पीस डारे पाछे घी में भूनके खांड की चासनी मोनथार जैसी लेके तामें मिलावे पाछे खोवा को भट्टी पै चढ़ाय के वामे मिसरी पिसी पोनपाव डारके एक रस होय जाय तब उतार के पूड़ी वेलके तामे चिरोंजी को पूरण सुगन्धी मिल्यो पूड़ी में भरके हाथ सो दाबदे तवापूड़ी जैसी करे। याही प्रकार बदाम तथा पिस्ता को सीरा भरके भी तवापूड़ी होय है।

७६. खोपरा के खुमड़ की घारी पूरी

खोपराको खुमाण आधसेर खोवा एक सेर खांड एक सेर घी एक सेर पिस्ता के चीरिया आदपाव
बरास रत्ती ३ मिसरी ऽ≡

(विधि) खोपरा (गिरी) खुमण हरे नारियल को करनो, खुमण में खोवा पावसेर मिलाय, चूल्हा प चढ़ाय, खांड मिलाय सेकनो एकरस होय तब उतार सुगन्धी मिलाय पाछे खोवा तीन

पाव चूल्हा पे चढ़ाय तामें मिसरी पोनपाव मिलाय, एक रस होय तब उतार लेनो, पाछे हाथसो पूडी करके पूरण भरके दाब देनी बाटीकी जसी करके ताके ऊपर घीको जरा गरम करके डारनो ये जम जाय तब फेर डारे ऐसे दो चार वखत डारे जमजाय तब पिस्ता के चीरिया ऊपर दाब देवे।

७७. दहीवड़ा की रीति

दही दो सेर तवाखीर पौनपाव घी आधसेर खांड सवासेर इलायची तोला।।)

(विधि) भैंस के दूध को रात्र को कपड़ा में बांध राखनो सवेरे दही को पीसके तवाखीर में मोण देके मिलावनो ताके वडा करके तेज घी में उतार ने उतरते ही चासनी बूंदी की जैसी तीन तारी में डारने दूसरो घाण उतारे तब पहले को निकाश के दूसरो घाण डारनो याही प्रकार करने।

७८. खुरमा

छुवारा एक सेर खोवा डेढ़ सेर दूध तीन सेर खांड तीन सेर घी पावसेर मिसरी पावसेर पिसी इलायची आधा तोला)

(विधि) छुवारा को बारीक कूटनो, पाछे ताको दूध में डारके खोवा भुननो खुल्लो होय जाय तब खांड-दो सेर की चासनी करके मिलाय सुगन्धी पधराय के, पाछे खोवा डेढ सेर को कड़ाई में डारके वामें, मिसरी पिसी डारके एक रस होय जाय तब उतार के, पाछे लोवा करके लोवा हाथ में लेके दाब के पूड़ी जैसी करके वामे चासनी में कियो मावा भरके तिकोना वारके दाबदे पाछे करे पड जांय तब एक सेर खांड की चासनी कर गोट के वामें पागदे, छुवारे को मावा पीतल की कढ़ाई में करे।

७९. मुख विलास

बदाम पावसेर घी पावसेर खोवा तीन पाव मिसरी पिसी पोनपाव खांड।।) सेर केशर।।) तोला बरास डेढ रत्ती लवंग आधा तोला।

(विधि) बदाम को रात को भिजोय सवेरे छिलका उतार महीन पीस के घी पावसेर में सेकनी पाछे खांड आधसेर की चासनी करके उतार लेनी कंद पड़े तब बदाम को मावा, डार देनो सुगंधी मिलाय राखनी, पाछे खोवा तीन पाव को कढैया में चढ़ाय के पिसी मिसरी मिलावनो एक रस होय तब उतार के मिसरी को पलोथन लेके पूड़ी बेलनी, तामे बदाम को सीरा भरके तिकोनो पानघाट को मोड़ के वामे लंवग खोसने।

८०. माखन बड़ा

राजगरा को चून एक सेर घी सबा सेर खांड एक सेर माखन पाव सेर बरास एक रत्ती

(विधि) राजगरा के चून को जल एक सेर कूँ ओटाय के बाफे करड़ो होय जाय तब उतार लेनो बोहोत करड़ो होय जाय तो जल को हाथ देके माखण आधपाव मिलावनो खूब टूट पाछे बड़ा करने वामे अँगुलीया सो छेद करनो पाछे मंदी आंच सो तलने और जो करडे होय तो और मांखन आधो मिलावनो मोन देनो पाछे बड़ा काड के बूरा में सुगन्धी मिला के बड़ा पे भुरकाय देनो।

८१. घीया को हलवा

घीया एक सेर खोवा एक सेर चिरोंजी दो छटांक बदाम छटांक पिस्ता एक छटांक खांड दो सेर।

(विधि) घीया को छीलके खुमण करनो पाछे पीतल बासन में बाफनो पाछे छन्ना में करके जल को बिलकुल निडारनो पाछे खांड को रस करके बामे घीया डारके भट्टी के चढाय के हलावते जानो जल-जल जाय मोहनथार सो तेज चासनी लेनी पाछे उतार लेनी जरा ठण्डो होय तब मिलाय देनो पाछे चिरोंजी, तथा पिस्ता, बदाम के चिरिया मिलाय देने।

८२. दही को मगद

दही दो सेर घी एक सेर बूरा दो सेर इलायची आधा तोला बरास तीन रत्ती

(विधि) दही को अगले दिन कपड़ा में बांध राखे दिवस खोल के पीतल के लोया में दही को सेकनो करडो पड़े चोटे तब घी एक सेर डार के सेकनो रवा रबा खिल जाय बदामी रंग होय जाय तब उतारके बूरा मिलाय सुगन्धी मिलाय लडुवा बांधे।

८३. आलू को मगद

आलू एक सेर घी एक सेर बूरो डेढ़ सेर बरास तीन रत्ती इलायची आधा तोला

(विधि) आलू को भूभर में बाफ के छिलका उतार के पीसने पाछे घी को हाथ देके लोया में भूनना खिल जाय तब घी डार देनो बराबर होय खुलो और बदामी रंग तब उतार लेनो पाछे सुगन्ध वूरो मिलाय लडुवा बांधने आलू को भूनने तब दूध एक छटांक की धार देनी।

८४. रतालू को मगद

रतालू एक सेर घी तीन पाव बूरा डेढ़ सेर इलायची आधा तोला बरास तीन रत्ती

(विधि) रतालू को भूभर में बाफ के छिलका उतार के पीस डारने फिर दूध एक छटांक की धार देके ऊपर की क्रिया प्रमाण करनो।

८५. सूरण को मगद

सूरण एक सेर वूरा दो सेर घी एक सेर इलायची आधा तोला बरास तीन रत्ती

(विधि) सूरण की कपड़ मट्टी करके बाफनो छिलका उतार के पीस डारनो फिर दूध छटांक को धाबा देके ऊपर प्रमाण करे लडुवा बांधने।

८६. पंचधारी के लडुवा

बदाम पाव सेर पिस्ता पाव सेर खोवा पाव सेर घी आदसेर खांड सवा सेर केशर आधा तोला इलायची आधा तोला बरास तीन रत्ती।

(विधि) खोवा को घी डारके भूननो खुलो होय जाय तब बदाम पिस्ता पिसे भये डारके भूननो सिकजाय तब खांड की चासनी मोनथार कीसी करके वामे डारके मिलावनो वामे पिस्ता बदाम के चिरिया वामे से राखे होय सो तथा सुगन्ध पधराय के मिलाय के लडुवा बांधने और कच्ची खांड डारके भी लडुवा बँधे हैं।

८७. रसगुल्ला

दूध एक सेर तवाखीर तीन तोला खांड दो सेर नींबू दो नग इलायची के बीज आखे एक तोला,

(विधि) दूध को ओटावनो, अधोटा होय तब वामे नींबू निचोड़नी फट जाय तब उतार के छन्ना में डारके जल सगर निचोड़ लेनो पाछे वाकूं पीसनो खूब बारीक वामे खोवा दोतोला मिलाय, पीसनो पाछे वामें तवाखीर तीन तोला तथा दही दो तोला मिलाय के खूब मथनो, पाछे वामे सो थोड़ा-थोड़ा लेवे वाके-वीच में इलायची को दाणा धरके गोल बेर की बराबर गोल बांधते जानो पाछे अँगीठी के ऊपर चासनी धर के वामे डारनी गोली चासनी में सिकजाय बदामी रंग होय जाय तब उतार लेनी, पाछे तामे गुलाब जल दो तोला तथा गुलाबनो अतर पाव तोला मिलाय के रस समेत भोग घरबे में आवे।

८८. गुलाब जामुन

खोवा १ सेर चीठा, खांड दो सेर मिसरी पिसी दो तोला तवाखीर आधपाव घी डेढ़ सेर दही ढाई तोला,

(विधि) खोवा एकसेर को पीसनो पाछे वामे तवाखीर आदपाव दही दो तोला मिलाय के खूब मिलाय के गोल लम्बा जांबू जैसे करके मंदे-मंदे घीमें तलने आधे तले होय तब निकास लेने फिर वामे सूआ सो आर-पार छेद करके फिर तलने सिक जाय तब निकास के चासनी तीन तारी कर राखी होय तामे पधरावने।

८९. गुपचुप

खोवा एक सेर चीठो, खांड दो सेर तवाखीर आधपाव घी डेढ़ सेर दही ४ तोला मिसरी पिसी दो तोला, महीन रवा चिरोंजी दो तोला, इलायची के बीज एक तोला

(विधि) खोवा चीठो एकेसर को पीस के तवाखीर आध पाव मिलाय वाको गुलाब जामुन के जैसे करके बीच में इलायची के बीज तथा मिसरी पिसी के रवा तथा चिरोंजी भरके गोली करके गुलाब जामुन की माफक तलके चासनी में डारने।

१०. खीर मोहन

भैंस को दूध एक सेर खोवा रवादार पांच तोला तवाखीर पांच तोला इलायची एक तोला नीबू दो नग दही दो तोला खांड दो सेर,

(विधि) दूध को भट्टी के ऊपर चढ़ावनो खदको आबे तब वामे नींबू निचोड़नो, दूध फट जाय तब उतार के छन्ना में छान लेनो जल निकस जाय तब वाको, खूब पीस के तवाखीर तथा दही मिलाय के मथनो, फिर वामे खोवा तथा इलायची भरके गोली करनी, गोली को चासनी में छोड़ते जानो, गोली बदामी रंग होय जाय तब चासनी उतार लेनी चासनी तेज होती दीखे तो जरा छीटा देनो।

११. खरबूजा के बीज के लडुवा

(विधि) बीज के एक सेर को छिलका उतार के भीतर की मिंगी को कडईया में मंदी-मंदी आंच सों सेकनी उतार के परात में खुले कर देने, पाछे चासनी खांड दो सेर की मोहन थार सो तेज लेके जरा घोटनी पाछे बीज पधराय सुगन्ध बरास दो रत्ती मिलायके लडुवा बांधने।

१२. चिरोंजी के लडुवा

चिरोंजी एक सेर खांड दो सेर बरास चार रत्ती।

(विधि) चिरोंजी को जरा सेकनी पाछे हाथ सो जरा मिशल के छिलका उतार के फटक लेनी पाछे ऊपर की रीत प्रमाणे चासनी करके बरास मिलायके लडुवा बांधने।

१३. इलायची दाणा करिवे की रीत

खांड एक सेर इलायची के बीज दो छटांक।

(विधि) खांड की ठौर जैसी याने तीन तारी चासनी करके दूसरी कढईया में इलायची के बीज डारके एक जनो कढईया के कड़ा-पकड़ के हलावतो जाय दूसरो डोईया सो चासनी डारतो जाय, गाठो न बंधे तैसे हलावते जानो ऐसे रस डारते जानो हलावते जानो गाठो बंधे तो कोचा सो भी हलाय देनों, धार करते जानों और हलावते जानों ऐसे खांड सब पिवाय देनी पाछे भी कढईया जितनी हलाओगे तितनी सुपेताई जादा आवेगी।

१४. काजू पागबे की रीत

खांड एक सेर काजू पाव सेर।

(विधि) काजू को कडाई में जरा गरम करके छिलका उतार डारने पाछे ऊपर की रीत प्रमाणे चासनी करके करने जरा कढईया को ज्यादह हलाओगे तैसे ही सुपेताई आवेगी।

९५. बदाम पागवे की रीत

बदाम छै छटांक खांड एक सेर

(विधि) बदाम को गरम जल में जरा बाफ के छिलका उतार डारने पाछे एक परात में जरा गरम करके जासूं जल की हवा उड़ जाय जल सो गीली होय तो खांड चोटे नहीं तासूं पाछे ऊपर की रीत प्रमाणे पागने।

९६. पिस्ता पागवे की रीत

पिस्ता आदसेर खांड एक सेर।

(विधि) पिस्ता को ऊपर की रीत प्रमाणे पागने।

९७. चिरोंजी पागवे की रीत

चिरोंजी एक सेर खांड एक सेर।

(विधि) चिरोंजी को जरा सेक के हाथ सो मिशल के छिलका फटक देने, पाछे ऊपर की रीत प्रमाणे हलावते जानो और चासनी धारते डारते जानों।।

९८. नेजा पागने की रीत

नेजा छै छटांक खांड एक सेर।

(विधि) नेजा को जरा सेकके कढ़ाई में डारके थोड़ी सी चासनी डारके हलावते जाय और चासनी डारते जाय ऊपर की बदाम की रीत प्रमाणे करे।

९९. तिनगिनी की रीत

खांड आदसेर कारी मिरच दरडी आद तोला।

(विधि) खांड की चासनी मन्दी आंच सो चीठी करनी गोली बन्द चासनी होय तब उतार लेनी तामे दो तीन बूंद नींबू के रस की डारनी पाछे फेर भट्टी पे चड़ावनी मन्दी आंच सो गोली बन्ध करके एक परात में घी चुपड़ के ठलाय देनी एक मिनिट पाछे वामे कारी मिरच दरडी भुरकाय देनी, परात के नीचे जरा जल कर देनो जासूं जल्दी ठण्डी होय जाय खूब चौड़ी होय तब एक गागर के मोड़ा ऊपर धर के चार्‌यों तरफ खेंच लेनी टण्डी होय जाय तब उतार लेनी।

१००. खांड को मैल धोयवे की रीत

(विधि) खांड के मल में थोड़ो सो दूध और जल डारके भट्टी प चढावनी, खद को आय जाय तब एक तपेला प काठकी माचीसी धरके वापे एक टोकरा धर तामे एक छिर छिरा छन्ना सल पाडके विछावे पाछे मल को डोइया सूं धीरे-धीरे छन्ना में रेडते जानो पाछे टोकरा के ऊपर परात ढांक देनी धीरे-धीरे सब खांड नितर जायगी, ताजा मल होय तो चईये जो सामग्री में पधराओ चीठी करनी होय ता वामे नींबू को रस दो चार बूंद डारके मंदी-मंदी आंच सो करे। रेवड़ी, सठेली, की चीठी करनी और दो तीन बेर चढावनी उतारनी दूसरो रस दो चार तोला डारनो, यह रीत सो कर तो चीठी आछी होय है।

१०१. दूध पूडी

दूध पांच सेर मिश्री को रबा १० तोला बरास दो रत्ती इलायची दो तोला।

(विधि) दूध पांच सेर एक कढ़ाई में चढ़ाय के दो उफान आय जाय तब नीचे सो लकड़ी काढ लेनी, और दूध को डोइया सो उछारनो, तासुं ऊपर झाग रे आय जाय पाछे काठ को ढकना गोल वामे चना की बराबर छेद होय पन्दरे बीसेक जामे सो बरार निकसती रहे ऐसो ढकना ढांक देनो, पाछे नीचे की आंच ऐसी राखनी के मन्दी-मन्दी आंच लगती रहे बाकी आंच दाब देनो ऐसे आंच लगवे सो दूध के ऊपर गुलाबी रंग को पूडा बंध जाय ऐसे चार पांच कलाक में पूड़ा बंध जाय पाछे ढकना खोल के एक कोंचा सो चारो बगल सो खुरच के उखाड़ लेनो पाछे झारा सो संभाल के धीरे सो लेके परात पीतल की ओंधी करके वापे डारनो दूध की तरफ को ऊपर रहे दूध नितर जाय ठंडो होय जाय तब मिश्री में बरास सुगन्धी मिलाय के ऊपर भुरकाय देनो, पाछे जितनी बड़ी करनी होय तितनी बड़ी कटोरी लेके काटते जानो, और कोरके टूक होय सो दूध में मिलाय बूरोमिला वनो सुगन्धी मिलाय देनी यह अधोटा दूध कयो जाय।

१०२. मलाई पाकी

(विधि) दूधपूड़ी के कोरके टूक अथवा याही प्रमान दूध पूडी कराके तामे घी दो तोला बूरा डेढ़ पात्र बरास दो रती इलायची दो तोला मिलाय आंच ऊपर धर के एक खद को आय जाय तब यह पकी मलाई की रीत है।

१०३. मलाई कच्ची ऊपर की रीत प्रमान

(विधि) ऊपर की रीत प्रमाण मलाई उतार के हाथ सो जरा मिशल के बूरा, सुगन्धी मिलाय मिशलनी ये कच्ची मलाई है।

१०४. दूध की कच्ची मलाई

(विधि) दूध को और उपयोग के तांई औटायो होय ताको खूब दो खद का देके नीचे उतार लेनो पाछे कलाक अेक में तार बन्ध जाय ताको बिना हलाये उतार लेनी, तामे बूरा तथा इलायची छे रती डारके मिलाय देनी।

१०५. राज वीडी

दूध पांच सेर लोंग एक तोला बदाम दो तोला पिस्ता दो तोला मिश्री दो तोला इलायची के बीज दो तोला

(विधि) दूध पांच सेर की ऊपर की रीत प्रमाण पूडी करके तामे पिस्ता, बदाम, मिश्री, इलायची के छोटे-छोटे टूक कर लेने मूंग की दारके बरोबर सबको इकट्ठे करके पूडी में भरके कपूर नाडी की सी नांई मोडके लोंग खोंस देने या प्रमाण करनी।

१०६. अधोटा दूध

दूध पांच सेर खांड तीन पाव इलायची एक तोला बरास दो रत्ती

(विधि) दूध को भट्टी पर ऊपर चढ़ाय के हलावनो, हलावते-हलावते पांच सेर में सो अढ़ाई सेर रहे तब उतार के बूरा सुगन्धी मिलाय देनी।

१०७. खुरचन

दूध चार सेर मिश्री को रवा पावसेर गुलाब को अतर चार रत्ती

(रीत) दूध को भटी के ऊपर चढ़ाय तर (मलाई) आबे तब कढ़ाई के आस-पास चोटावते जानो जब सब तर होयके चोटाई जाय तब पाछे थोड़ा गाडो दूध रहे तब निकास लेनो और चार्यों वगल मलाई लगी है सो सूकजाय तब खुरच लेनी, पाछे वामें मिश्री को रवा तथा अतर मिलाय देनो। ये खुरचन।

१०८. दही जमायवे की रीत

(रीति) दूध पांच सेर को गरम करनो उफान आबे तब उतार लेनो, पाछे ठण्डो होय जाय तब जमावनो, गरमी में जरा गरम रहे तब और शीतकाल में जरा बडती गरम राखनो, दही आदे तोले को पहिले कोरे कुलडा पे रख देनो जासूं जल को परस रहे नहीं पाछे आदे दही को दूध में हाथ सो मिलाय देनो और आदो दही दूध में बीच में रख देनो पेंदे में पाछे ढक देनो जमावनो ठीकरा के बासन में।

१०९. वासोंदी करबे की रीत

(रीति) दूध चार सेर को कढैया में चढ़ायके, एक उफान आवे तब आंच जरा हलकी करनी पाछे ऊपर तर आती जाय तैसे कढैया की आजू बाजू इकट्ठी करके चोंटाते जांय, जब ओटते ओटते दूध गाडो होय जाय तब तर खुरच के मिलाय देनी मिल जाय तब उतार लेनी, पाछे खांड अथवा बूरो तीन पाव तथा सुगन्धी इलायची एक तोला पीस के तथा बरास दो रत्ती अथवा केशरीया करनी होय तो केशर एक तोला मिलावली।

११०. मखाने की खीर

दूध एक सेर बूरो आद सेर मखाना एक छटांक इलायची आद तोलो

(रीति) मखाना को कूटके दूध में उफान आबे तब गेर देने पाछे जरा ठेर के उतार लेनी वामे बूरा तथा सुगन्धी मिलाय देनी।

१११. खीर पिस्ता की

(रीति) दूध एक सेर को उफान आवे तब पिस्ता एक छटांक को कूटयो रवा डार देनो जरा ठेर के उतार लेनी सुगन्दी और बूरा आदसेर मिलाय देनो।

११२. बदाम की खीर

बदाम एक छटांक बूरा आदसेर इलायची आद तोला

(रीति) बदाम एक छटांक को जल में गरम करके छिलका उतार कूटके रबाकर के दूध एक सेर को भट्टी पे चढ़ा उफान आबे तब पधराय जरा ठेर के उतार के बूरा आदसेर सुगन्दी मिला देनी।

११३. छुआरा की खीर

दूध सेर १ खांड सेर १ छुआरा १ छटांक इलायची आधो तोला

विधि-छुआरा को कूट के रवाकर दूध में उफान आवे तब डार दे जब होय जाय तब उतार के बूरा सुगन्धी मिलाय देवे।

११४. केरी के मुरव्वा की रीति

केरी (आंमी) के गूदे की लम्बी चीर एक सेर, केसर २ मासा, खांड ढाई सेर, इलायची डेढ़ मासा।

विधि-केरी को छीलके चीर करनी गुठली निकास के पाछे सुईयों से गोदनो, पाछे माटी के

बासन में बाफने अधकच्चे बफे तव छवड़ा में निकास डारने जल नितर जाय तब खांड की चासनी गोली बन्ध करके बामे डार देने पाछे दो खदका आय जाय तब उतार लेने केशर पधराय देनो ठण्डी होय जाय तब सुगन्दी मिलाय बरणी में भर देनो।

११५. पेठे का मुरब्बा

पेठा १ सेर खांड १।। सेर केशर ३ मासा इलायची आधे तोला

विधि-पेठा के छिलका उतार के दो २ अँगुल के चोरस टूक करके सुईयों से गोदनो पाछे बाफनो पाछे छवड़ा में भर देनो जल नितर जाय पाछे खांड की चासनी तीनतारी करके वामे डार देबे, पाछे डारके एक खदका देके जलेवी जैसी होय तब उतार लेनी पाछे केशर सुगन्धी मिलाय के बरणी में भर देवे।

११६. खरबूजा को बिलसारु

खरबूजा एक सेर खांड १।। सेर इलायची)।। तोला, केशर, सवा मासा,

(विधि) खरबूजा के टूक आंगुल दोदो के करके चासनी गोली बन्ध लेके पधराय देनो, फिर चासनी जलेबी जैसी होय तब उतार लेनी केशर सुगंधी मिलाय देनी।

११७. किसमिस को विलसारु

किशमिश एक सेर, खांड ढेढ़ सेर, इलायची आधे तोले, केशर आधे तोले।

विधि-किसमिश एक सेर को साफ करके जल में डारके गरम करके फूलाय लेनी जल निकास के खांड की चासनी बूँदी की जैसी करके वामे पधराय देनी, एक खदको देके उतार के केसर मिलाय सुगन्धी मिलाय वरणी में भर देनी, बहुत दिवस नहीं बिगड़े।।

११८. पक्के केला को विलसारु

पक्के केला एक सेर, खांड डेढ़ सेर, इलायची आधे तोला, केसर डेढ़ मासा।।

विधि-केला के छिलका उतार के टूक करके चासनी तीन तारी करके पधरावे खदको आव जब उतार के केसर सुगन्धी मिलाय बरणी में भर देनो।

अनसखडी की सामग्री की क्रिया

११९. ठोर करवे की रीत

मेदा १ सेर घी १ सेर खांड १ सेर,

(विधि) मदा १ सेर में घी डेढपाव तथा जल डेढपाव संग मिलाय के लोवा जितने बड़े करने होय जितने करके बेलने वामे पांच-पांच छेद करके प्रथम तेज आंच राखनी डारे तब तुरत ऊपर को चढि आवे ऐसे सबरे डारके पाछे आंच मन्दि-मन्दि सो सेकने एक वगल जरासिकजाय तब धीरे-धीरे पलट दे पाछे खूब सिक जाय तब एक पलटा देवे दोउ बगल, बीच में, बराबर सिक जाय तब निकासले पाछे ठंडे करके चासनी लच्छादार करके घोटे पाछे डुबोय डुबोय के एक थार में घी चुपड़ के बामे धरते जाय।

१२०. कमती मोन के ठोर की रीत

मेदा १ सेर घी १४ छटांक खांड १ सेर।

(विधि) मेदा १ सेर में घी पाव सेर डारनो और क्रिया सब ऊपर प्रमान।

१२१. ठोर की तीसरी रीत

मेदा १ सेर घी तीन पाव खांड १ सेर।

(विधि) मेदा १ सेर में मौन घी पोन पाव डारके तथा दही डेढ पाव को मोन देके और क्रिया सब ऊपर प्रमान।

१२२. ठोर की चौथी रीत

मेदा १ सेर घी आधसेर खांड तीन पाव।

(विधि) मेदा १ सेर में घी ३ छटांक तथा १ छटांक मठा डारके ऊपर पर ठौर की रीत प्रमान करनो।

१२३. सकर पारा करवे की क्रिया ठोर प्रमान

मेदा १ सेर घी तीन पाव खांड १ सेर

(विधि) मेदा में ऊपर प्रमान मोन देके बांधनो थोड़ी देर रहिवे देनो मोन को घी ठिरक जाय, पाछे चकलापे बेलनो चकला प्रमान पाछे चाकूते आड त्रांसे खत सकरपारा जैसे करने, तामे सोया सो पांच चारेक छेद करने, पाछे घीमे तलने पलटने सिकाय तब एक थारी में टोकरा धरके वामे निकासने, घी नितर जाय ठंडे होय जाय तब चासनी लछेदार करके गोट केगलेफ लेने।

१२४. सेव के लडुवा की रीत

(विधि) मेदा १ सेर में घी डेढ़ पाव को मोन देके इतनोई जल डार के मांढनो आधी कलाक रहिवे देनो मोन ठिरक जाय, जब एक बिलस्त लम्बी अंगूठा ज़ैसी सौ मोटी बेलनी पाछे कढ़ाई में डार

के तलनी। अलटा पलटी करनी सिकजाय तब थारी में टोकरा धर के निकासनी। ठंडी होय जाय तब चासनी तीन तारी करके मिलाय के कूट के लडुवा बांधने लायक होय तब बांधने।

१२५. दही की सेब के लडुवा

मेदा १ सेर घी १ सेर खांड २ सेर इलायची १ तोला दही आध सेर?

(विधि) मेदा १ सेरमें घी पाव सेर और दही आध सेर संग डारके मेदा बांधनों, और क्रिया ऊपर प्रमान करनी।

१२६. आंव के रस के सेवके लडुवा

मेदा १ सेर घी १ सेर खांड २ सेर इलायची १ तोला।

(विधि) मेदा १ सेर में घी डेढ़ पाव को मान देके आंब के रस सो मेदा बांध के ऊपर की क्रिया प्रमान।

१२७. नारंगी के सेवके लडुबा

मेदा १ सेर घी १ सेर खांड ढाई सेर इलायची १ तोला कस्तूरी ३ रत्ती न होय तो जावत्री १ तोला।

(विधि) मेदा १ सेर में घी डेढ़ पाव तथा नारंगी बड़ी ५ को छोटी होय तो ८ कोजीरा काढ़ के बासो मेदा बांधनों बाकी क्रिया ऊपर प्रमान करनी।

१२८. नींबू के रसके सेवके लडुवा

मेदा १ सेर घी १ सेर खांड २।। सेर बरास ४ रत्ती इलायची तोला १

(विधि) मेदा १ सेर में घी पावसेर को मोन देके नीबू कोरस डेढपाव सो मेदा वांधनो और क्रिया सब ऊपर प्रमान।

१२९. अधोटा दूध के सेवके लडुवा

मेदा ऽ१ सेर घी ऽ१ सेर खांड ऽ२।। सेर दूध ऽ२।। सेर बरास४ रत्ती।

(विधि) दूध जव आधो ओट्यो रबड़ी जैसो होय तब उतार के मेदा ऽ१सेर में मोन घी पौन पाव कोदेके दूध अधोटा में बांधनो सेब काढके चासनी चौतारी करनी क्रिया ऊपर प्रमान।

१३०. मनोर केलडुवा की विधि

चोरीठा १४ छटांक मेदा पोनपाव खांड ऽ३ सेर घी ऽ१। सेर बरास ४ रत्ती,

(विधि) मेदा, चोरीठा, को मिलाय वामे घी सबापाव को मोनदेके बांध के दो तीन घंटा धरराखनो

पाछे वटाणा सुपेत की वराबर के छेद को झारा लेके सेब पाडनी एक छवड़ा में निकासनी नितर जाय तब चासनी चोतारी करके पधरावनी बांधवे लायक होय तब सुगन्धी मिलाय लडुवा बांधने।

१३१. दही के मनोर की क्रिया

मेदा २ छटांक चोरीठा तीन पाव घी ऽ१। सेर खांड ऽ४ सेर इलायची १) तोला बरास ४ रत्ती दही भेंस का ऽ२ सेर अगले दिन बांध राखनो जल नितर जाय।

(विधि) मेदा चोरीठा को मिलाय मोन घी ऽ। सेर को देके दही को पीस के मिलाय के मथनो, पाछे ऊपर प्रमान मनोर पाडनो चासनी चौतारी से जरातेज तैयार होय तामे पधराते जानो बांधवे लायक होय तब सुगन्धी मिलाय लड्डबा बांधने।

१३२. अदरक को मनोर

मेदा ऽ।= सेर चौरीठा ऽ२ सेर अदरक ऽ।। सेर कच्चो घी ऽ१। सेर खांड ऽ४ सेर इलायची १) तोला

(विधि) अदरख कच्चे को बाफनो ताको खूब महीन पीस के मेदा चौरीठा में मिलाबनो पाछे घी । सेर को मोन देनो अथवा कच्चो अदरक न मिले तो अदरख को रस निकास के वांधनों और किया सब ऊपर प्रमान करनी।

१३३. मनमनोर के लडुवा

वेसन ऽ१ सेर घी ऽ१। सेर खांड ऽ३।। सेर केशर १ तोला जाय फल १) तोला दूध ऽ३ सेर।

(विधि) वेसन को दूध में घोर के खदकाबनो सीरासो जरा नरम रहे तब उतार लेनो पाछे मनोर छांटनी, धीमें-धीमें आंच सो जरबे देनो नहीं चासनी चौतारी कर राखी होय तामे केशर पधराय के सेव निकास ते जानो और चासनी में पधरावते जानो और क्रिया ऊपर प्रमान।

१३४. नींबू के रस को मनोर

मेदा आध सेर चोरीठा आध सेर घी सबा सेर खांड ४ सेर

(विधी) मेदा आध सेर चोरीठा आध सेर को मिलाय तामे घीसबा पाव को मोनदे के बराबर बंधे तितनों नींबू के रस में बांधनो, एक घंटा भिजोय राखनो, पाछे चांसनी चार तारी कर सेब पाडके पधरावनी क्रिया अदरक के मनोर प्रमान करनो तामे सुगन्धी तोला।। जायफल अथवा जावित्री पधरावनी।

१३५. सूरन को मनोर

सूरन १ सेर मेदाआध सेर चोरीठा आध सेर घी २ सेर खांड ६ सेर जायफल १ तोला

(विधि) सूरन को माटी का कपड़ा लपेट के भूभर में बाफनी पाछे छिलका उतार साफ करके पीस डारनो पाछे चोरीठा मेदा तथा घी डेढपाव मिलाय जलसो बांधनो पाछे चासनी तीन तारी करनी और क्रिया ऊपर प्रमान करनी।

१३६. सकर कन्दी की मनोर

कन्द सेर में मेदा आधसेर चोरीठा आधसेर घी२। सेर खांड ६ सेर जायफल १ तोला याकी क्रिया ऊपर के सूरन के मनोर प्रमान करनो।

१३७ आलू को मनोर

आलू १ सेर मेदा पावसेर चोरीठा आधमेर घी २ सेर खांड ५ सेर जायफल १ तोला किया ऊपर प्रमान।

१३८. कच्चे केला को मनोर

मेदा आध सेर केला २ सेर खांड ४ सेर घी २ सेर सुगन्धी २ तोला,

(विधि) केला को ऊपर प्रमान भूभर में बाफने छिलका उतार-उतार मथने मिलाय मोन देके चासनी चारतारी और क्रिया ऊपर प्रमान।

१३९. आंव के रस को मनोर

मेदा आध सेर चोरीठा आध सेर घी डेढ़ सेर खांड ४ सेर कस्तूरी ४ रत्ती अथवा जावत्री १ तोला केशर तोला आधा आंव को रस २ सेर,

(विधि) आंब के रस को घी छटांक डारके ओटावनो आधो रहे तब उतार लेनी पाछे मेदा तथा चोरिठा को मिलाय वामें घी डेढ़ पाव को मोन देके थोरोसो दही मिलावनो मिलायके दो घंटा धर राखनो पाछे अमरस मिलाय के मनोर छांटनी चासनी डोर के जैसी अर्थात् चार तारी लेनी केसर मिलावनी, सुगन्धी मिलायके लडुवा बांधने।

१४०. नारंगी को मनोर

चोरीठा तीन पाव मेदा पावसेर घी सवा सेर खांड ३ सेर केशर आधा तोला इलायची १ तोला जावत्री अथवा कस्तूरी ४ रत्ती

(विधि) नारंगी को जीरा काढ़के तामे मेदा चोरीठा में मोन घी डेढ़ पाव देके मांडनो मनोर पाडनो और क्रिया सब ऊपर प्रमाण।

१४१. खोबा को मनोर

मेदा सवा पाव चोरीटा डेढ पाब खोबा डेढ पाव खांड सेर ४ इलायची १ तोला

(विधि) मेदा तथा चोरीठा को मिलाय वामे मोन घी सबा पाव को डारके खोबा मिलाय मनोर पाडनो बाकी रीत ऊपर प्रमान।

१४२. खोवा को मनोर रीत दूसरी

खोवा ऽ१ सेर वेसन २ छटांक खांड ऽ३ सेर घी ऽ१ सेर

(विधि) खोवा में वेसंन मिलाय सेव पाडनी चासनी ऊपर प्रमान करनो सुगन्धी केशर मिलाय कर।

१४३. गगन करवे की रीति

मेदा ऽ१ सेर घी ऽ१ सेर खांड ऽ१ सेर।

(विधि) मेदा में मोन घी ६ छटांक डारके पहले लिखी सेब के प्रमान मेदा बांधनो पाछे वेत-वेत की सेब वेलनी तलनी चासनी ठोर जैसी करके गोटनी ठोर जैसे पागनी सावतराखनी।

१४४. मेदा की बूंदी के लड्वा

मेदा १ सेर घी सवा सेर खांड ३ सेर दूध डेढ सेर इलायची १ तोला बदाम पिस्ता ८ तोला।

(विधि) मेदा १ सेर में मोन घी पावसेर को देके दूध में घोर के बूदी छांटनी चासनी तीन तारी सोजरा तेज लेनी केशर सुगन्धी मिलाय लडुवा बांधने यह बूंद जलमे भी घोर के होयहे।

१४५. बूंदी के लडुवा

बेसन १ सेर घी १ सेर खांड ३ सेर केशर आधा तोला इलायची आधा तोला किसमिश ८ तोला।

(विधि) बेसन १ सेर को घी अढ़ाई तोला को मोन देनो पाछे जल में घोर करनो पाछे खांड की चासनी अढाई तार सो कछुतेज राखनी, केशर मिलाय उतार धरनी, पाछे घी कढाईया में चढ़ाय तेज होय तब वटाणा (मटरकी) बराबर छेद को झझरा लेके कढईया पे धर के, ता में एक कटोरा घोर सो भर के झारा में डारनो झारा को जरा-जरा हलातेजानो जासूं बूंदी पडे घी के अनुमान प्रमान घोर डार के बूंदीपाडनी पाछै झरा उठाय घोर के बासन के ऊपर धरनो फेर दूसरे झारा सो बूंदी को हलावनी ऊपर नीचे करनी झरा में लेके एक वूंदी दाबवे सो फूट जाय खर खरी होय जाय तब निकास के चासनी में पधरावनी याई रीत सो करते जानो पाछे किसमिश पेलेही पधराय देनी पाछे सुगन्धी मिलाय के बांधबे लायक होय तब लडुबा बांधने जितने बड़े बांधने होय जितने बड़े बांधने।

१४६. बूंदी के लडुवा की दूसरी रीत

बेसन १ सेर घी ३ पाव खांड ३ सेर इलायची आधा तोला किसमिश ८ तोला।

(विधि) बेसन को घोर करनो मोन नहीं डारनो और क्रिया सब ऊपर प्रमान करने।

१४७. बूंदी के लड्डुवा की तीसरी रीत

बेसन १ सेर घी आध सेर खांड ३ सेर इलायची आधा तोला

(विधि) बेसन को घोर कठन करनो झारा पें हाथ फिराये बूदी छांटनी, चासनी जरा ऊपर की सो जरा तेज राखनी और बाकी क्रिया ऊपर प्रमान।

१४८. अमरस की बूंदी के लड्डुवा की रीत

बेसन १ सेर घी सवा सेर खांड ३।। सेर आंवा को रस डेढ सेर कस्तूरी ३ रत्ती कस्तूरी न होय तो जावत्री आधा तोला केशर सवा तोला पिस्ता २ तोला बादाम २ तोला।

(विधि) बेसन में घी पाव सेर को मोन देके रस में घोर करनो प्रमान सर डारनो पाछे चासनी तीन तारी करके करडी करके केशर मिलाय के बूंदी छांटनी, पिस्ता, बादाम के चीरिया डारने सुगन्धी मिलाय के बांधने लायक होय तब बांधने। क्रिया ऊपर प्रमान।

१४९. नारंगी की बूंदी के लड्डुवा की क्रिया

बेसन १ सेर घी १ सेर नारगी नग ७ बड़ी इलायची १ तोला खांड ३ सेर कस्तूरी ३ रत्ती न मिले तो जावत्री आधा तोला केशर आधा तोला बादाम पिस्ता के चिरिया ४ तोला किसीमश तोला ४ साफ कर धोय के चासनी उतार के पधरा देनी।

(विधि) बेसन ऽ१ सेर को घोर करनो, नारंगो को जीरा काढ के घीमें खोवा करनो माबा (खोवा) घोर में मिला के बूंदी छांटनी तुरत फिराय के काढनो परबारी चासनी ठोर सो तेज करके केशर मिलाय के डारनो, सुगन्धी मेवा मिलाय के लड्डुवा बांधने लायक होय तव बांधने।

१५०. बेसन के लाखण साई लड्डुवा

बेसन ऽ१ सेर घी ऽ१ सेर खांड ऽ२ सेर इलायची १) तोला बदाम ४ तोला के तथा बूंदी पिस्ता ४ तोला केचीरिया।। तोला

(विधि) बेसन १ सेर में मोन रुपैया पांच भर मिलाय के घोर करनो पाछे छांट के टोकरा में काढ़नी पाछे कूट डारनी पाछे चासनी करके केशर डारके ऽ। सेर गरम करके डारे मेवा सुगन्धी मिलाय बांधने लायक होय तब बांधे।

१५१. बेसन की महीन सेव के लड्डुवा

बेसन ऽ१ सेर घी ऽ१ सेर खांड ऽ३।। सेर जायफल।। तोला.

(विधि) बेसन ऽ१ सेर में मोन घी २।।) तोला डारके बांधनो पाछे महीन झारा लेके घी गरम करके सेव छांटनो लाल न पडवे देनी, टोकरी में धरनी खांड ऽ२।। सेर की चासनी ठोर जैसीं करके सेव डारनी, बांधबे लायक होय तब सुगन्ध मिलाय लडुबा बांधने।

१५२. छूटी बूंदी

बेसन ऽ१ सेर घी ऽ१ सेर खांड ऽ१। सेर बेसन में मोन घी ५) तोला मिलाय के घोर करनो ताकी बूंदी छांट के टोकरा में काढ़ लेनी पाछे चासनी तेज लेके बामे बूँदी डारके कोचासो मिलाय के छुठी करके बासन में भर देनी।

१५३. मोती चूर के लडुवा की क्रिया

बेसन ऽ१ सेर घी ऽ१ सेर खांड ऽ३ सेर मिश्री को रबा ऽ। सेर इलायची १) तोला केशर।। तोला
बदाम २।। तोला तथा पिस्ता २।। तोला के चिरिआ।

(विधि) बेसन ऽ१ सेर को घोर करनो पाछे खांड की चासनी अढाई तारी करके केशर मिलाय उतार के धर लेनी पाछे मिश्री को रबा भुरकावनो पाछे घी कढइया में चढ़ाय गरम होय तब २।।) तोला को घोर में मोन देनो, घी गरम होय तब मोटी सेबको झारा तामे बूंदी छांटनो हाथ फिराबनो नहीं पडेतेसो घोर राखनो बूंदी खरखरी होय तब काढते जानो चासनी में पाछे बांधबे लायक होय तब मेबा सुगन्धी मिलाय बांधे।

१५४. दहीवडा की क्रिया

मेदा ऽ।। सेर घी ऽ। सेर खांड ऽ। सेर दही ३ सेर को कपड़ा में बांध के जल निकाश के पीस के मेदा में मिलावनो करडो होय तो जरा दही मिलाबनो पाछे हथेरी में बड़ा कीसी नाई ठोर जैसे करने बिना छेद के तलने परिपक्व होय तब निकास लेने, पाछे चासनी अढाई तारी करके डुबोवने कन्द पड़े तब काढ लेने धीरे से टूटे नहीं जैसे, यह दही बड़ा।

१५५. दीवड़ा करवे की विधि

मेदा १ सेर घी १ सेर खांड १ सेर तिल २।। तोला।

(विधि) मेदा १ सेर में मोन घी डेढ़ पाव डारके तिल २ तोला तिलडारके ठोर जैसो बांधनो, मोन ठिरक जाय तब लोवा पाडके हथेरी सो दाव के बाटी जैसो चपटो घाट करनो पाछे बीच में अंगोठा सो दावनो खाडो करनो पाछे सोआ सो सात आठ छेद करने पाछे घी धर के ठोर जैसो घी होय तब तलने मन्दी-मन्दी आंच सो अध शिके होय तब फिरावने परि पक होय शिक जाय तव निकास के ठंडे करके चासनी तीन तारी करके उतार के घोट के बामे डुबोय के एक परात में घी चुपड़ के वामे धरते जानो।

१५६. दीबड़ा की दूसरी रीत

मेदा १ सेर घी १ सेर खांड १ सेर तिल तोला २।।

(विधि) मेदा १ सेर में मोन घी पांच छटांक डारके तिल मिलायके जलसो ठोर की माफिक बांधके लोवा करके ठोर जेसो बेल के चार कोनेमोडने रवाईया के फूल जेसो घाट करनो सुइयासो पाञ्चसात छेद करके तलनो एर फेर के परिपक्व होय तब निकास ठंडे करके चासनी ठोर जसी करके घोट के पागनो।

१५७. चपटियाखाजा

मेदा १ सेर खांड १ सेर घी १ सेर।

(विधि) मेदा १ सेर में मोन घी पांच छटांक डारके तितनोई जल डारके मेदा बांधनो पाछे लोवा पाडके ठोर के जैसी बेलने पाछे चारों तरफ फिरते कांगरा चांटी सोंकरने, पाछे सुईयासो पाञ्चछः छेद करके मन्दी आंच ठोर जैसी में करके तल के निकास के ठंडे कर चासनी ठोर जैसी कर के घोटके एक बगल पागने।

१५८. खाजा गुंथणी के

मेदा १ सेर घी १ सेर खांड १ सेर।

(विधि) मेदा में मोन घी डेढ़ पाव सेर डारके ऊपर प्रमान वेलके, कोर को गुञ्जा कीसीनाई गुथनी करडापारने पाछे ऊपर प्रमान चासनी कर घोट के एक वगल पागने, अथवा कोरे भो रहे है विना पाके।

१५९. दहि थरा

मेदा १ सेर घी १ सेर दहि आधसेर ईलायची आधा तोला बूरा १ सेर

(विधि) मेदा १ में मोन घी सवा पाव डारके दहीसो बांधनो, मोन ठरे तव लोवा करके ठोर जैसे वेलने छेद नहीं करने ठोर जैसो घी होय तब तलने परिपक्व होय तब निकासने धीरे से टूटे नहीं तेसे पाछे बुरा में सुगन्धी मिलाय के ऊपर एक तरफ बूरा भुरकावनो मोटोथर करके धीरे से दाव देनो एक-एक पे चडावनो।

१६०. तलसाकरी की रीत

मेदा १ सेर तिल १ सेर घी १ सेर खांड ३ पाव ईलायची आधा तोला

(विधि) मेदा तिल मिलाय और दही के ठिकाने जलसो बांधनों और ऊपर प्रमान करनो, दही थरा प्रमान।

१६१. माखन वड़ा की रति

दही ऽ।। सेर मेदा ऽ१ सेर माखन ६ छटांक घी १२ छटांक बूरा १२ छटांक इलायची।।) तोला

(विधि) मेदा में माखन मिलाबनो पाछे दही सो बांधनो छेद करके बिना तलने और क्रिया सब दही थर प्रमाण करनो।

१६२. पपची करवे की क्रिया

मेदा ऽ।। सेर चोरीठा ऽ। घी ऽ१। सेर खांड ऽ२ सेर

(विधि) मेदा में मोन घी ऽ। सेर डारके पाछे चोरीठा में ठण्डो घी मिलाय के खूब मथके साटो करनो पाछे मेदा में मिलायके थोड़ो जल डार के ठोर जेसो बांधनो पाछे थोड़ी देर रह के ठोर के जैसे लोबा करके बेलने ठोरके जेसे घीमे तलने अधशिके होय तब फिराबने धीरे सो परिपक्व होय तब निकाश लेने पाछे चासनी दो तारी करके बिना घुटे बामे डारने पाछे कन्द पडे तब निकाश लेने।

१६३. जलेबी करवे की रीत

मेदा ऽ१ सेर, चोरीठा २ तोला घी ऽ१ सेर खांड ३ सेर केशर।।। तोला

(विधि) जलेबी करनी होय तब दो दिन पहले मेदा, चोरीठा तैयार करनो दो दिन पहले आथा डारनो करवे की क्रिया मेदा ऽ१ सेर में चोरीठा तोला २ तामे घी २ तोला में मथ के साटो करनो पाछे मेदा में मिलावनो पाछे रोटी जैसी बांध के टूप-टूप के जल मिलाबते जानो पाछे जैसे मेदा को हाथ में लेबे जाय तब हाथ में से निकस जाय हाथ में रहे नहीं तब एक हांडी में घी चुपड़ के भर देनो हांडी को मोढ़ो, ढाक देनो पाछे दो दिन रहके तीसरे दिन आथो उठे तब अेक कुलड़ा तथा छोटी हांडी अथवा कांचली में कन्नी अंगुली आ प्रमान अथवा तासौ छोटो जैसी मोटी करनी होय तैसो छेद करके बादमें घोर कू हाथ सो मथके आधी केशर मिलायके भरनी छेद पे अंगुली या लगावनी। तवी में ठोर जैसो गरम घी होय तब वामे छेद पेसो अंगुली सरकाय एक लम्बो खेंचके ताके ऊपर वंगडी जैसो आंटों देके ताके भीतर तीन आंटा और देने या प्रमान तवी में समावे तितने घेरा करनो पाछे फिराबने सिक जाय तब डेढ़ तारी चासनी इक तारी से जरा ज्यादा करडी कर राखी होय तामे केशर बाकी की आधी मिलाय देनी पाछे तामे घेरा निकाश डारने दूसरो घाण तैयार होय तब चासनी मेंते पहलो घान निकाश के दूसरो डारनी या प्रमान जितनी करनी होय तितनी करनी।

१६४. इमरती की क्रिया

उड़द की दार छिलकन की १ सेर घी १ सेर खांड ३ सेर केशर पोन तोला,

(विधि) दारका भिजोय के दूसरे दिन धोयके खूब महीन पीसके आखोकन न रहे, पाछे छन्ना में खूब जोर देके छाननी पाछे परात में धरके खूब मथनी पाछे कटोरी में जल भरके वामे जराडारनी जो तरि जावे तब जानना के भई पाछे लकलाट को छन्ना दो वडता चौकोरकर वामे बीच में छेद मटर की बराबर करके तुरफ लेनो पाछे छन्ना में दारको डारके तवी में घी धरके जलेबी जैसी घी होय तब छन्ना के चार्यो छेड़ा इकट्ठे करके मुट्ठी में दबाय लेने पाछे तबी में एक बंगड़ी जैसी आंटो देके ताके ऊपर छल्ला साकड़ा जैसे पाडते जानो, तवी में समाय तितने करने अलट-पलट के शिकजाय तब चासनी दो तारी करि केशर मिलाय राखी होय तामे डार ते जानो दूसरो घान तैयार होय तब चासनी मेते निकास के दूसरो नाखनो या प्रमान करनो, और जो सांकडा पाडते न आवे तो जलेबी जैसीज करनी।

१६५. मोनथार मेदा को

मेदा ऽ१ सेर घी ऽ१ खांड २।। सेर दूध ऽ। सेर केशर।।। तोला इलायची १।।) तोला।

(विधि) मेदाऽसेर में घीऽ। तथा दूध पावसेर को धाबा देनो बड़ी कनी रहे नहीं पाछे घी चढ़ाय गरम होय तब पधराय के सेकनो बादामी रंग होय तब उतार लेनो चासनी तीन तारी सो जरा चडती कर केशर मिलाय उतार लेनी तामे कन्द-कन्द तोला डारनो कन्द जम जाय तब मेदा मिलायवे लायक होय तब सुगंध मिलाय परात में घी चुपड़ के जमाय देनो।

१६६. बेसन को मोनथार

बेसन ऽ१ सेर, घी ऽ१ सेर खांड ऽ२।। सेर दूध ऽ। सेर केशर।। तोला बादाम तथा पिस्ता ४ तोला केचीरिया इलायची १ तोला।

(विधि) बेसन ऽ१ सेर में घी ऽ। सेर गरम तथा दूध ऽ। सेर मिलाय देनो रबादार करनो पाछे घी में सेकनो पाछे बदामी रंग होय तब उतार नो पाछे चासनी तीन तारी होय तब केशर मिलाय उतार के सिक्यो बेसन मिलाय कन्द पड़े ढारवे लायक होय तब सुगन्धी मिला परात में घी चुपड़ के जमाय देनो ऊपर पिस्ता बदाम के चीरिया दाब देने।

१६७. मोनथार दही की रीत

जायफल ४ तोला पिस्ता २ तोला, बादाम २ तोला, केशर।। तोला घी ऽ१। सेर खांड ऽ३।। सेर इलायची।। तोला

(विधी) बेसन १ सेर दही ऽ२।। सेर को बांध के जल निकास देनो पाछे सेकनो नरमास पर राखनो पाछे बेसन को घी गरम कर ऽ। को धाबा देनो पाछे सेकनो बदामी रंग होय तब

शिक्यो वामे दही डारके हलाय के उतार लेनो पाछे खांड ३।। सेर की चासनी तेज करके केशर मिलाय के उतार धरनी कन्द पड़े तब शिक्यो मावा पधराय मिलाय जमायबे लायक होय तब सुगन्धी मिलाय जमायदेनो ठरे जब खत करने जितने बड़े करने होय दल आंगुल दोको राखनी।

१६८. मोनथार अमरस को

बेसन १ सेर आबा नंग १० बड़े पिस्ता २ तोला बादाम २ तोला घी १ सेर कस्तूरी ४ रत्ती मिश्री को कंद पाव सेर खांड साडे ३ सेर।

(विधि) बेसन १ सेर में धाबो देनो घी पाव सेर तथा अमरस आधो डारनो पाछे धाबा सेकनी ऊपर प्रमान आधी शिक्यो होय तब बाकी को रसडार देनो पाछे सिकजाय तब उतार लेनो पाछे चासनी ठारसोतेज कर केशर पधराय उतार लेनी पाछे आधो होय जाय तब शिक्यो मावो मिलाय सुगन्धी मिलाय कन्द भुरकावनो और कन्द पड़ जाय तब जमायवे लायक बासन में घी चुपड़ के जमाय देनो उपर प्रमान कन्द पिस्ता बदाम ऊपर भुरकाव दाव देनो।

१६९. मोनथार अमरस की दूसरी रीत

बेसन १ सेर आंबनग २० कोरस काडनो पिस्ता ४ तोला बादाम ४ तोला कस्तूरी ४ रत्ती नमिलेतो जावन्त्री पोन तोला खांड ४ सेर केशर पोन तोला मिश्री कोरवा पाब सेर।

(विधि) बेसन १ सेर को घी पाव सेर डारके धाबा देनो पाछे सेकनो बदामी रंग होय तब उतार लेनो पाछे रस को खोवा करनो शीरा जसो होय तब शिक्यो बेसन पधराय देनो दोनो को मिलाय के उतार लेनो पाछे खांड ४ सेर की चासनी गोली बन्धकर के केशर मिलायके उतार लेनी तामे मिश्री को कन्द आधो भुरकानो पाछे मावो मिलाय के कन्द पड़े जमायवे लायक होय तब सुगन्धी मिलाय परात में घी चुपड़ के जमाय देनो उपर पिस्ता बादाम के चीरिया भुरकाय के दबा देने ऊपर प्रमान।

१७०. मोनथार नारंगी की विधि

बेसन १ सेर खांड साडे ३ सेर घी १ सेर नारंगी नग २० को जीरा कस्तूरी ३ रत्ती न मिले तो जावन्त्री पोन तोला मिश्री को कन्द पाव सेर पिस्ता तोला ४ बदाम ४ तोला।

(विधि) बेसन १ सेर को ऊपर प्रमान धाबादे के घीमें भून लेनो रंग बदामी होय पाछे नारंगी के जीरा को मावाकर नो पाछे बेसन शिक्यो भयो मिलाय के चासनी कर केशर मिलाय और ऊपर प्रमान जमायदेनो।

१७१. नारंगी के मोहनथार की दूसरी विधि

बेसन १ सेर घी १ सेर खांड ३ सेर केसर पाव तोला मिश्री का कन्द पाव सेर जावत्री पोन तोला बादाम पिस्ता ४ तोला नारंगी नग ७ को जीरा।

(विधि) नारंगी को जीरा आधो डार के बेसन में धाबो देनो पाछे सेकनो आधो शिकजाय तब बाकी को आधो जीरा डार देनो सिकजाय तब उतार लेनो पाछे खांड ३ सेर कीचासनी कर केशर मिलायके और क्रिया सब ऊपर प्रमान करनी।

१७२. मोहनथार खरबूजा को

बेसन १ सेर खरबूजा डेढ सेर मिश्री कोरबा पाव सेर केशर पोन तोला खांड ३ सेर इलायची आधा तोला पिस्ता बादाम ४ तोला।

(विधि) खरबूजा के छिलका बीज काडके गिरभ को घी में मावा करनो शीरा जैसो होय तब उतार लेनो पाछे बेसन में दूध घी को धावा देके सेकनो बादामी रंग होय जाय तब मावा डार देनो मिलाय के चासनी गोली बन्धकर के पाछे केसर पधराके उतार लेनी और क्रिया सब ऊपर प्रमान करनी।

१७३. बेंगन छिलेभये को मोनथार

बेगनगोला ५ सेर बेसन १ सेर घी डेढ़ सेर दूध २ सेर खांड ४ सेर कन्द पाव सेर केंसर १ तोला बरासरत्ती ६ पिस्ता बादाम ४ तोला।

(विधि) बेंगन को छिलका उतार के जल में बाफ लेने पाछे चलनी में छान लेने रेसा निकाशके पाछे दूध २ सेर में डार के खोवा करनो, पाछे वेसन में धाबो देके सेकनो दोनो मिलाय के चासनी गोली बन्ध कर केशर मिलाय के और रीत ऊपर प्रमान करनो और बेंगन की चीज सब पीतल के वासन में करनी कोंचा भी पीतल को रखनो।

१७४. मोहन थार बेंगन को दूसरी क्रिया

बेंगन ५ सेर घी डेढ़ सेर बेसन १ सेर दूध २ सेर केशर १ तोला खांड ४ सेर बरास पाव तोला पिस्ता, बादाम ४ तोला।

(विधि) बेंगन को भरथा कर के छिलका रेसा सब निकाशके छान लेनो पाछे घीमें सेकनो शीरा जैसो करलेनो, पाछे दूध पोने २ सेर को खोवाकरनो पाछे वेसन १ सेर में दूध पाव सेर तथा घी को धाबो देके सेकनो पाछे सिकजाय तब बेंगन को मावा डार देनो एकरस होय जाय तब दूध को खोवा पधरावनो मिलाय उतार लेनो पाछे खांड की चासनी गोली बन्धकर केशर पधराय के कन्द पड़े तब बेसन तथा बेगन को मावा मिलाय और क्रिया ऊपर प्रमान जमावनो।

१७५. छोला को मोहनथार

हरेचना २ सेर निकासे भयेको छिलका निकास के पीसे पाछे घी १ सेर में भूने नरमास में रखे

पाछे चासनी खांड ३ सेर की कर केशर १ तोला मिलाय सुगंधी इलायची आधो तोला कन्द मिलाय के ऊपर के मोहन थार की रीत प्रमान करे।

१७६. हरी मकाई को मोहनथार

हरी मकई दाणा २ सेर जावत्री आधा तोला घी सवा सेर खांड ३ सेर दूध १ सेर केशर आधा तोला.

(विधि) हरी मकई को पीस के घी में सेकनी, शिक जाय तब, दूध सेर डार देनो केशर आधा तोला दूध पीजाय तब उतार चासनी कर केसर मिलाय ऊपर के मोहन थार प्रमान ढार देनो।

१७७. मोहन थार उड़द की चून मोटे को

उड़द को चून मोटो सेर१ घी१ सेर खांड ५ सेर जाय फल तोला आधो खोवा१ सेर बदाम पिस्ता तोला ४) दूध १ सेर केशर।।) तोला।

(विधि) उरद को चून १ सेर में दूध पाव सेर तथा घी पाव सेर को मिलाय धाबो देके खुलो करके सेकनो बादामी रंग होय तब खोवा मिलाय के उतार लेनो, पाछे चासनी ५ सेर की कर केशर मिलाय के और क्रिया ऊपर के मोनथार प्रमान करके जमावनो।

१७८. मूँग के चून को मोहन थार

मूँग की दार को चून १ सेर घी १ सेर खांड ३ सेर दूध पाव सेर केशर तोला आधा जायफल आधा तोला।

(विधि) मूँग की दार को चून १ सेर को दूध घी को धावा देके सेकनो बदामी रंग होय तब उतार के खांड की चासनी मोहनथार जैसी करी केशर मिलाय और क्रिया ऊपर के मोनथार प्रमान करनो।

१७९. मेदा को मोहनथार

मेदा १ सेर घी १ सेर दूध २ सेर खांड साढ़े ३ सेर इलायची आधा तोला केसर आधा तोला बादाम, पिसता ४ तोला

(विधि) मेदा १ सेर में घी पावसेर दूध पाव सेर को धाबो देके घी में सेकनो और दूध को खोबा करनो सो मेदा आधो सिक्यो होय तब खोवा पधराय देनो शिक जाय तब उतारके खांड की चासनी कर केशर मिलाय और क्रिया सब ऊपर के मोहन थार प्रमान करनी

१८०. चन्द्र उदय चोखा को मोहन थार

चोखा १ सेर दूध सवा सेर घी १ सेर बरास रत्ती ३ मिश्री कंद पाव सेर खांड ३ सेर चांदी के बरख नंग ५

(विधि) चोखा १ सेर को दो तीन जल सो धोवने पाछे दूध सवा सेर में भिजोय देने दो घंटे ठैर के दूध में सो काढ के पीसने पाछे घी में शेकने पाछे दूध चोखा को बच्यो होय सो बामे पधराय देनो पीजाय शिकाय जाय तब वरख चांदी के मिलाय देने पाछे उतार के पाछे चासनी मोहन थार की सीकर के कन्द पड़े जमायवे लायक होय तब और क्रिया ऊपर के मोहन थार प्रमान करनी।

१८१. मोहन थोड़े घी में करवे की क्रिया

बेसन १ सेर दूध डेढ़ पाव घी आधा सेर जायफल आधा तोला ईलायची आधा तोला केशर आधा तोला।

(विधि) बेसन १ सेर की धाबो देनो छटांक घी डारनो पाछे सेकनो शिकवे पे आवे तब आधो घी डारनो शिकजाय तब उतार लेनो पाछे चासनी मोहन थार की सी करके मिलायवे लायक होय तब मिलाय घी बाकी को आधो डार के ऊपर की रीत प्रमान जमाय देनो।

१८२. मोहन थार उरद की दार को ताको हुलासकहें हें

उरद की दार १= सेर घी १ सेर खांड ३ सेर जावत्री आधा तोला दूध डेढ़ पाव केशर आधा तोला बादाम पिस्ता ४ तोला कन्द पाव सेर

(विधी) उड़द की छिलकन की दार को आगले दिन भिजोय के धोय के महीन पीस आखो कन न रहे पाछे कडाई में घी डार ते जानो और सेकते जानो सिक जाय तब दूध पधराय देनो दूध सोख जाय तब उतार लेनी पाछे चासनी करके केशर मिलायके और रीत ऊपर के मोहन थार प्रमान जमाय देनो।

१८३. अमृत शिरोमणी मूंग की दारकी

मूँग की दार छिलकन की सबा सेर दूध तीनपाव घी १ सेर कन्द पाव सेर खांड ३ सेर केशर आधा तोला इलायची १ तोला

(विधी) – मूँग की दार को आगले दिन भिजोय के दूसरे दिन धोयके खूब महीन पीसनी पाछे घी में सेकनी शिकाय जाय तब दूध आधो डारनो सोख जाय तब बाकी को दूध पधराय देनो पाछे शोख जाय शिक जाय तब उतार लेने परन्तु कोमल राखनी पाछे चासनी गोली बन्ध कर केशर पधराय उतार पाछे कन्द सुगंध पधराय देने

१८४. मूँग की दार को लडुवा

मूँग की दार ऽ१=सेर घी ऽ१ सेर बूरा ऽ१।। सेर इलायची ।।) तोला दूध ऽ। सेर।

(विधि) मूँग की दार को भिजोय, महीन पीस के घीमें सेकनो शिकजाय तब दूध पधराबनो सोख जाय शिकजाय तब उतार लेनी अमृत शिरोमणी के प्रमान पाछे बूरो मिलाय सुगन्ध मिलाय लडुबा बांधने।

१८५. मेवाबाटी करवे की क्रिया

मेदा ऽ१।। सेर घी ऽ१। सेर खांड १ सेर मिश्री पिसी १२ छटांक बदाम ऽ। सेर पिस्ता। सेर चिरोंजी। सेर किसमिश ऽ।। सेर इलायची १) तोला।

(विधि) बदाम पिस्ता को मुंगिया जैसे बारिक टूक करने चिरोंजी किसमिश साबत राखनी पाछे इनमें मिश्री मिलाय थोड़े सो घी लडुवा बांधबे लायक डारके लडुवा बांधने जितनी वडी करनी होय पाछे मेदा ऽ१ सेर में मोन घी २ छटांक डारके जल सो करडो पूडी जेसो बांधनो पाछे जितने लडुवा होय तासो दूने लोबा पाडने पाछे पूडी वेलनी लडुवा ढक जाय तितनी बडी पाछे एक पूडी हाथ में लेके वामे लडुवा धरनो ऊपर दूसरी पूडी धरके दोनो किनारे मिलाय के चोटी सो गोठनी पाछे ठोर जैसे घी में तलनी घीमें डूबे तितनी डारनी पाछे कोचा सो ऊपर नीचे करके सिकजाय तब निकाश लेनी ठण्डी होय तब चासनी तीन तारी करके घोट के ठोर कीसी नाई पागनी।

१८६. खोवाबाटी की सामग्री की क्रिया

मेंदा १ सेर खोवा १ सेर घी तीन पाव मिश्री तीन पाव इलायची १) तोला खांड ऽ१ सेर।

(विधि) खोबा को जरा घी डार के सेकनो पाछे मिश्री को कन्द सुगंधी मिलाय ताके लडुवा बांधने जितनी बड़ी करनी होय तितने बड़े बांधने पाछे मेदा १ सेर में घी २ छटांक को मोन देके बांधनो लडुवा सो दूने लोवा पाडने और क्रिया सब ऊपर प्रमान करनी।

१८७. चन्द्रकला की सामग्री

मेदा १ सेर घी १। सेर खांड ३ सेर चौरीठा आध सेर गुलाबके फूल ४ की पंखड़ी।

(विधि) मेदा१सेर में मोन घी २ तोला मिलायके जलसो करडो बांधनो, पाछे बाको गोद के जल छिड़क के भिजोय देनो एक घंटा भर भीजवे देनो पाछे जलडारते जानो और खूब गूदतेजानो पाछे ऐसो नरम हो जाय के हाथ में उठावते में निकस जाय, पाछे चोरीठा सात छटांक एक परात में डार के वामे सुपेत ठण्डो घी डार के खूब मथनो यह साटो कह्यो जाय, पाछे यह हाथ की गरमी सो नरम होय गयो होय तासो थोड़ी देर रहिवे देनो पाछे मेदाके दो लोवा करके पीछे बडो चकला, अथवा सूधे पेदे की परात औंधी करके थोड़ा चौरीठा भुरकायके लोवा एक को बेले बाजरी की रोटी जैसो, पाछे आधो साटो वापे चुपडनो, पाछे बीच मे छेद कर के अंगुलिनसो बीच में सो चार्योबाजु लपेट लेनो, वीटो करके दोनों हाथ सो बढावनो सो अंगूठा जैसो मोटो होय तव एक वगलसो तोडके एक अंगुली ऊपर वीटो करनो, जितनी बड़ी करनी होय तितने आंटो देवे पाछे बीच में सो अंगुली निकाश के उपलो छेड़ा बीच खोस देनो पाछे घी चढाय के ठोर जैसो होय तववा लोबाको चोरीठा सो बेलनो तवी में तलनो फिर बेन पाछे आछी तरहसो खिल जाय तब निकाश के छबड़ा में धरने छबड़ा के नीचे थारी धरनी तिरवे को

ऊभेराखने, यही प्रमान दूसरे लोवा के भी करने पाछे ते चन्द्र कला एक थाल में तर ऊपर धरके चासनी तीन तारी करके उतार के चन्द्र कला एक एक डुबोय के पाछे थाल में तर ऊपर धरते जानो पाछे करछी अथवा कटोरान सो चन्द्र कला के ऊपर डारते जानो, और थार को एक बाजू ऊंचो राखनो जासूं चासनी नितर के एक बगल आय जाय, तामें से चासनी, चढावते जानो कहीं कोरी रहे नहीं सब खांड चढजाय तब गुलाब की पांखडी एक एक के ऊपर पांच-पांच आठ२ पंखड़ी डारते जानो फिर बासन में भर देनी।

१८८. केशरी चन्द्रकला की सामग्री

मेदा १ सेर घी सवा सेर केशर आधा तोला चोराठी आध सेर गुलाब के फूल ४ खांड ३ सेर

(विधि) - चन्द्रकला केशरी की बिगत केशर आधी मेदा बांधती बखत डारनी आधी चासनी में डारे और सब क्रिया ऊपर प्रमान केशर दूध में गरम करके पाछे खरल में घोट के डारे क्रिया चन्द्रकला की।

१८९. उपरेटा की सामग्री

मेदा १ सेर घी सवा सेर बुरा १ सेर चोरीठा आध सेर बरास ३ रत्ती।

(विधि) उपरेटा करबे की क्रिया चन्द्र कला प्रमान करके ऊपर चूरा में सुगन्धी मिलायके भुरकावे बोउपरेटा कहे जाय कुलरीत चन्द्रकला प्रमान।

१९०. उपरेटा केशरी

केशरी उपरेटा भी उपर की क्रिया प्रमान करे केशरी चन्द्र कला केऊपर बूरो भुरक देनो उपर प्रमाण रीत करनी।

१९१. खाजा गुजराती

मेदा सेर चौरीठा डेढ पाव घीसबा सेर खांडसवा सेर

(विधि) मेदा१सेर में मोन घी२तोला को देके जलसो करडो बांध के पाछे जल डार ते जानो और टूपते जानो और साटो चन्द्र कलासो आधो करनो और क्रिया सब चन्द्र कला प्रमान करके चासनी ठोर जैसी करके गोटनी ठोरसो जरा पतली राख के पाग लेवे।

१९२. खाजा केशरी

केशरी खाजा में केशर पाव तोला मेदा में ही मिलाय बांधनो और क्रिया सब ऊपर प्रमान करनी।

१९३. घेबर करवे की क्रिया

मेदा१सेर घीसबा सेर खांड ३ सेर गुलाब के फूल ५ की पंखड़ी

(विधि) मेदा१सेर में मोन घी तीन छटांक को देके कठन बांधनो पाछे तामे जल डारते जाय और टूँपते जानो, टूँप-टूँपते कढ़ी जैसो पतरो करनो, पाछे कढईया में घी चढ़ाय के खूब गरम होय तब वामे गोल काठो विना पेंदे को कढ़ाई के बीच में धरके जितनो बडो करनो होय तितनी बड़ी काढो गोल धरनो और विना काठा धरेबी होय है जितनी घी होय कढ़ाई में तितनी बड़ी भी होय है। पाछे गोर जेसो पतरो होय तेसे आछा होयहे और पाछे एक लुटिया में घोर भरके कडाई के बीच में काठेमे घोर की धार दो विलस्त ऊँचो हाथ राखके करनी थोड़ी-थोड़ी करनी उफने तो जरा ठेर-ठेर के करनी, यारीतसो घेवरीआमे दो अंगुल को थर बंधे तब ताई करनी पाछे लंबो सूबा वांसकेन सो बीच में डार के देखनो शिक जाय तब काठो (घेवरीओ) उठाय लेनो पाछे घेवर काढके छबड़ा चोड़ो होय छाब जैसो वा में धरनो नीचे परात धरनी घी नितरवे को यारीतसो जितने करने होय तितने करे पाछे चासनी तीन तारी करके वामे डुबोय-डुबोय के एक थार में धरते जाय, थार एक तरफ ऊँचो राखनो चासनी नीचे के तरफनितरे, पाछे डोईयासो अथवा कटोरा सो अथवा कडछी सो लेले के चासनी घेवर के ऊपर डारते जानो नितरी होय सो सोबी चडावते जानो पग जाय तब गुलाब की पखड़ी डार देवे, अथवा गुलाब की पखड़ी कहू नहीबी पड़े है पाछे ठीरक जाय तब टोकरा वा वासन में भर देने।

१९४. बावर की सामग्री

मेदा१सेर घी सवा सेर बूरोडेढ सेर सुगन्धी बरास रत्ती ४ ऊपर प्रमाण घेबर होय जाय घी नितर जाय तब बूरा भूरकायदेनो एक २ पेदो दो तीन तर ऊपर राखनो, टूटे नहीं ऐसे राखने।

१९५. घेवर दूसरी तरह के

मेदा १ सेर घी १ सेर खांड ३ सेर क्रिया मेदा में मोन नहीं डारनो घोर करनो मठा जैसो पाछे भठ्टी के ऊपर लोहे को पतरा वामे छेद होय तामे ताबे को घेवरीआ बीच में धरके घी पूरके खूब तेज होय तब घोर में सो लोटी भरके वामे धार कर दो विलस्त ऊँचे सो और शिकजाय तब सूआसो उठाय लेनो पाछे और क्रिया सब ऊपर के घेबर के प्रमान करनी।

१९६. बाबर की दूसरी क्रिया

मेदा १ सेर घी १।। सेर बुरा १।। सेर बरास ३ रत्ती,

(विधि) - ऊपर की दूसरी तरह के घेबर की रीत प्रमान करने फकत चासनी के ठिकाने बूरा भुरकावनो, और केशरी करने होय तो घोर में केशर मिलाय करके बूरा भुरकावनो।

१९७. गुंजा की सामग्री

चून रवो बारीक एकसेर, बूरो एकसेर, मेदा एकसेर, घी
सेर मिरच कारी २ऽ१। तोला

(विधि) चून को धीमे सेकनो आधो सिके तब मिरच कारी डार देनी, पाछे शिकजाय बदामी रंग होय तब उतार लेना याको कूर कहेहे पाछे ठण्डो होय जाय तब बूरा मिलाय देनो पाछे मेदा ऽ१ सेर में मोन घी २ छटांक मिलायके कठन बांधनो टूप के जरा नरम पूडीसो कठन राखनो पाछे लोवा करने पाछे पूड़ी बेलनी पाछे पूडी को हाथ मेलेके वामे कूर भरनो लम्बो, भरके पूड़ी को दोवड़ता करनी दोनो वगल पतरी नोख रहे बीच में मोटे राखनो पाछे दोनो कोर को चोंटीसो दाबनी दववे में उखड़ जाय तो मेदा २ तोला लेके जल में घोर गाडो रावजैसी कर लेने। याको साटो कहेहैं, पुड़ी की कोर दोनो के बीच में लगा पाछे कोर मिलायके चोटी सो गुठनी करडा पाडने और कहू फूट जाय तो तहां साटो लगाय देनो पाछे-पाछे महीन शींकनीम की सो पांच साते के छेद कर देवे पाछे कढाईया में घी चढ़ायके ठोर जैसे में तलने घी में डूबे तितने डारने अधशीर के होय तब फिरावने शिकजाय तब निकाश लेने याको नाम गंझा है।

१९८. खोबा के गुँजा की सामग्री

खोवा ऽ१ मिश्री को सेर कन्द १ सेर बूरो वा खांड १। घी १ सेर इलायची।। तोला पिसी।

(विधि) खोवा को जरा घी डारके सेकनो वामे मिश्री को कन्द मिलावनो सुगन्ध मिलावनी पाछे मेदा में मोन घी छटांक को देके जलसो बांधनो जरा टूपके लोवा पाडने और क्रिया ऊपर के गुँझा जैसे बडती में खांड की चासनी ठोर जैसी करके घोटे के पागने, यह खोवा के गुँझा है।

१९९. मेवा के गूँझा

मेदा तीन पाव घी तीन पाव मिश्री को कन्द आध सेर चिरोंजी ऽ। सेर साबत बदाम ऽ। सेर पिस्ता
ऽ। सेर को कूट के रबा जैसे मुंगिया किसमिस पाव सेर इलायची।। तोला

(विधि) ये मेवा सब मिलाय के वामें घी थोड़ो सो मिला करके और क्रिया मेदामें मोन देके बांधनो तलने पागने ये क्रिया तब खोवा के गुंझा प्रमान करने।

२००. खोपरा के खुमन के गुंझा

मेदा तीनपा व नारियल नग ५ मिश्री को कन्द तीन पाब घी तीन पाब खांड १ सेर इलायची।। तोला।

(विधि) नारियल के दो भाग करने पाछे खुमण करनो पाछे जरा घी गेर के सेकनो गरम होय तब केशर मिलाबनी पाछे नीचे उतार के कन्द सुगन्ध मिलायके और क्रिया खोबा के प्रमान करनो।

२०१. तवापूडी की सामग्री चना की दार को दूध में बाफके करने की क्रिया

चना की दार १ सेर, दूध ३ सेर, खांड ३ सेर, मेदा आधसेर, घी एकसेर, केशर आधा तोला, इलायची एक तोला,

(विधि) चना की दार एक सेर को दूध में तीन सेर में पीतर के बासन में मन्दी-मन्दी आंचसो बाफनी तजवीज राखनी के नीचे बैठे नहीं बफजाय तब उतार के सिल लोढीसो पीसनी, पाछे घी पाव सेर में सेकनी जल न रहे पाछे चासनी गोलीबंध करके केशर पधराय के उतार लेनी, दार मिलाय सुगन्धी मिलाय लडुवा बांधवे लायक होय तब लडुआ बांधने, पाछे मेदा में मोण घो पावसेर डारके जलसों बांधनो, जितने लडुआ बांधने होय तितने फोवा तोड़ने, पाछे पूड़ी बेल के वामें लडुआ धरके पूडी को चारो तरफ सो लपेट के संध मिलाय के पूडी बेलनी ऐसे बेलनी के भीतर को मावो झबकतो दीखे एसी पतली ऊपर की पापड़ी राखनी पाछे एक थारीप धरके घी में चार पांच झबका देवे सो ऊपर नीचे से पूडी सिक जाय पाछे एक बासन में धरते जानो जुदी जुदी धरनी।

२०२. चना की दार को जल में भिजोय के तवापूड़ी करवे की रीति

चना की दार एक सेर, खाण्ड तीन सेर, दूध आध सेर, घी डेढ़ सेर, मेदा तीन पाव, केशर आधा तोला, जायफल आधा तोला।

(विधि) चना की दार को जल में सो काडके पीसनी पाछे घी एकसेर डारके सेकनी शिकजाय कोमल राखनी तामें दूध पाव सेर पाव-पाव सेर दोबखत करके पधरावनो, पाछे दूध शोख जाय तब उतार लेनी, पाछे चासनी खाण्ड तीन सेर की कर मिलाय पाछे भरबे की तलबे की क्रिया सब ऊपर की तवापूड़ी प्रमान करनी।

२०३. तवापूड़ी की क्रिया की तीसरी रीति

चना की दार एक सेर, मेदा आधसेर, खाण्ड तीन सेर, घी डेढ़ सेर, जायफल, आधा तोला, केशर आधा तोला।

(विधि) चना की दार एक सेर को दूध में भिजाय के पाछे पीसनी पाछे, घी एक सेर में सेकनी शिके तब दूध पाव सेर डारनो, पाछे खाण्ड चासनी करनी मोनथार की रीत प्रमान पाछे तलबे की भरवे की रीत सब ऊपर की तवापूड़ी प्रमान।

२०४. तवापूड़ी चना के वेसन की चौथी रीति

बेसन एकसेर, मैदा आध सेर, घी डेढ़ सेर, खाण्ड तीन सेर, केशर आधा तोला, दूध आधसेर,

(विधि) बेसन एक सेर, दूध पावसेर घी पावसेर को धाबो देनो पाछे घी में सेकनो पाछे चासनी करनी मोनथार की रीति प्रमान करके भरबे की तलवे की क्रिया सब ऊपर प्रमान करनो न्यारी-न्यारी धरनी।

२०५. आंब के रस की तवा पूड़ी

बेसन तीन पाव मेदा आध सेर, दूध पाव सेर, घी डेढ़ सेर आम को रस दो सेर, खाण्ड चार सेर,
कस्तूरी चार रत्ती केशर आधा तोला,

(विधि) आम को रस दो सेर, को पीतर के बासन में घी डारके खोबा लकड़ी के कोंचा सो शीरा जैसो करनो जरा नरम राखनो, पाछे बेसन को धाबा देके घी आधसेर, डारके सेकनो सीरा मिलाय उतार के चासनी गोली बन्ध करके केशर मिलाय के कस्तूरी मिलाय और ऊपर की रीति प्रमान तवा पूड़ी करनो।

२०६. नारंगी की तवा पूड़ी की विगत

बेसन १ सेर नारंगी नग १० को जीरा काढ़ लेनो, दूध ऽ। सेर घी १।। सेर खाण्ड ३ सेर मेदा आद
सेर केशर।।) तोला

(विधि) बेसन को नारंगी के जीरा को धाबो देनो आधो शिक्यो होय तब जीरा थोड़ो और डारनो शिकजाय तब उतार के चासनी गोली बंध करके केशर मिलाय बाकी चौथी नारंगी को जीरा डारके खद का देके उतार लेनी पाछे ठण्डी होय तब शिक्यो बेसन डारके लडुवा बांधने और क्रिया ऊपर की तबा पूड़ी प्रमान करनी।

२०७. तवापूड़ी खरबूजा की

खरबूजा २ सेर मेदा आद सेर बेसन १ सेर घी १।। सेर खाण्ड ३ सेर केशर आधा तोला बरास ४ रत्ती।

(विधि) बेसन में थोड़ा गरभ खरबूजा को लेके धाबो देनो सेकनो पाछे खाण्ड चासनी गोली बन्ध करके केशर मिलाय उतार लेनी पाछे मेदो बांधवे की तलबे की क्रिया सब ऊपर की रीत प्रमान करनी।

२०८. आलू की तवा पूड़ी

आलू २ सेर खाण्ड २ सेर घी १ सेर मेदा आधा सेर केशर।। तोला इलायची १) तोला।

(विधि) आलू को जल में बाफ के छिलका उतारके पीस डारने पाछे घी छः छटांक डारके सेकनो खिल जाय तब उतार लेनो पाछे चासनी गोली बन्ध करके केशर डारके उतारते समय सब मिलाय के और रीत सब ऊपर की तबा पूडी प्रमान करनी।

२०९. सकर कन्द की तवा पूड़ी की रीति

सकर कन्द ३ सेर घी १। सेर मेदा आद सेर खाण्ड ३ सेर जायफल।।। तोला।

(विधि) सकर कन्द को भूवर में बाफने पाछे छिलका उतार के छूँदीनाखनो पाछे घीमें भूननो पाछे चासनी ठोर जैसी करके केशर मिलाय उतार लेनी जायफल शिक्यो कन्द मिलाय तब लडुबा बांधने और क्रिया सब ऊपरं प्रमान करनी।

११०. सकरीया की तवापुडी

सकरीया १।। सेर बेसन तीन पाब मेदा आधा) सेर घी १।। सेर खाण्ड ३।। सेर दूध पाव सेर इलायची।। तोला केशर।। तोला

(विधि) सकरी आको जलमें बाफ के छिलका उतारके मिसल डारने अथवा चालनी में छान देने पाछे घी छः छटांक में सेक लेने जल को अंश न रहे पाछे बेसन तीन पाव को घी दूध को धाबो देके घी डारके सेकनो शिकवेपे आवे तब सकरीया शिके भये डार के मिलाय एक रस होय जाय तब उतार लेने पाछे चासनी गोली बंध करके केशर पधराय उतार लेनी पाछे ठंडी होयबे पे आबे तब बेसन को मावा मिलाय के लडुबा बांध के पाछे क्रिया मेदा की तथा भरबे की तलवे की सब किया ऊपर प्रमान करनी।

२११. तबा पूड़ी गुडकी करवे की क्रिया

चना की दार १ सेर मेदा आद सेर घी १।। सेर खाण्ड सेर गुड १।। सेर केशर।। तोला कस्तूरी ३ रत्ती।

(विधि) चना की दार को भिजोय के पीसनी पाछे घी तीन पाब में सेकनी पाछे उतार लेनी पाछे खाण्ड एक सेर की चासनी गोली बंध होय तब बामे गुड १।। सेर डार देनो जब एक रस होय जाय तब केशर डारके उतार लेनी पाछे मिलायवे लायक होय तब बेसन शिक्यो डार कस्तूरी मिलाय के लडुवा बांधने पाछे मेदा में मौन देके बांधके और तबापूडी कर झारा पे झबका देके तलनी ये सब क्रिया ऊपर की तबापूडी प्रमान करनी न्यारी--न्यारी धरनी।

२१२. मीठी कचोरी की रीति

मूँग की छिलकन की दार १। सेर भिजोय के घी १।। सेर खाण्ड ३ सेर दूध आद सेर मेदा आद सेर इलायची।। तोला केशर।। तोला

(विधि) भिजीदार को धोय छिलका उतार के पीस डारनी पाछे घी १। सेर डारके सेकनी मन्दी-मन्दी आंच सो अधशिकी होय तब दूध पाब सेर डारनी यह शोख जाय तब

दूसरी दूध पाव सेर डारनो शिकजाय घी छोड़े जब उतार लेनी पाछे चासनी कर केशर मिलाय उतार लेनी कन्द पड़े तब शिक्यो मावो मिलाय सुगन्दि मिलाय लड़वा बांधने पाछे मेदा में मोन अच्छी तरह डारके बांधे जितने लड़बा होय तितने लोबा कर प्डीबेल के बामे लड़बा भर चार्यो तरफ सुलपेट के संध मिलाय बाटी जैसे दाब के झारापे धरके घी में डूबे तितने राख के तललेनी ये मीठी क़चोरी।

२१३. शिखोरी की रीत

मेदा १ सेर घी १ सेर खाण्ड ३ सेर बरास ६ रत्ती।

(विधि) मेदा १ सेर को मोन घी छः छटांक देके पूरी जैसो बांधे, पाछे खाण्ड में बरास मिलाय के थोड़ो घी मिलाय के पीडो करनो, पाछे पूडी बेल के वामे भरके तलनी।

२१४. कपूर नाडी की क्रिया

मेदा १ सेर चोरीठा छः छटांक घी १।। सेर मिश्री पिसी ३ सेर बरास ६ रत्ती लबंग १ तोला

(विधि) मेदा १ सेर में मोन घी-२ तोला डारके बांध के एक कलाक भिजोय देनो पाछे टूंप टूंप के चन्द्र कला के जैसो नरम करनो पाछे बड़ी पूड़ी बेल के पाछे चोरीठा और घी को संग मथ के साटो बामे लगाय के चन्द्र कला जैसे लपेट करके लोबा पाडने पाछे पूडी बेलके बामे मिश्री में जराघी तथा बरास मिलाय के बामे भरके चार्यों बगल सो औरस चौरस तीन आंगुल लम्बी मोड़ के वामें ७ लोंग को नेनपे बीच में पूडी की सघन पे लगाय देने पाछे घीमे तलने।

२१५. गुडनाडी करवे की क्रिया

मेदा तीन पाब बेसन आद सेर घी १।। सेर गुड १।। सेर जावत्री १ तोला लोंग १ तोला।

(विधि) बेसन को घी ऽ। सेर डारके सेकनो पाछे गुड मिलाय सुगन्धी मिलाय के और रीत ऊपर की कपूर नाडी की रीत प्रमान करके तल लेनी।

२१६. खर मण्डा की रीति

मेदा १ सेर घी १ सेर खांण्ड २।। सेर लोंग १ तोला की बुकनी।

(विधि) मेदा को बांध के घी को हाथ दे देके टूपनो, पूड़ी जैसो राखनो पाछे लोबा तोड़ने जितने बड़े करने होय ता प्रमान पाछे बड़ी पूडी बेलनी पाछे पूडी घी तेज में तलनी नरम राखनी तर ऊपर धरके जेट करते जानो पाछे पूडी में भरवो बूरों में लोंग मिलाय के पूडी में दोऊ तरफ बीच छोड़के लम्बो धरके पूडी ऊपरसो दोऊतरफ मोडनी बूरो ढक जाय पाछे दूसरी दोऊ तरफ सो थोड़ी-थोड़ी कोरवार के दोऊ बगल से दो बडता कर लेनो दाव देनो पाछे तर ऊपर वासन मे धरते जानो यह खर मंडा की रीत।

२१७. पिरोज मंडा

पिस्ता ऽ१ सेर खाण्ड ऽ३।। सेर घी १। सेर मेदा १ सेर इलायची १ तोला केशर।। तोला।

(विधि) पिस्ता को जलमें भिजो गरम करके छिलका उतार के पीस डारने पाछे घी ऽ१। सेर में सेक लेने, आकरेनसेके पाछे खाण्ड २।। सेर की चासनी मोनथार जैसी करके मिलाय सुगन्धी मिलाय के धरने पाछे मेदामें मोन घी २ छटांक को देके बांधके लोबा करके पूडी वेलनी पाछे तलनी नरम राखनी पाछे खर मंडा कीसी नांई बामें भरके झारापें धरके घी में एक-एक झपका दे देनो पाछे खाण्ड १ सेर की चासनी ठोर जैसी में केशर मिलाय घोट के वामे दो - दो तीन-तीन झबका देके पागने पाछें धर देने।

२१८. खुरमा करवे की क्रिया

छुआरा १ सेर मेदा १ सेर दूध ३ सेर घी ऽ१। सेर खांण्ड ३ ।। सेर जावत्री १ तोला।

(विधि) छुआरा को खूब महीन कूट के दूध ३ सेर में मिलाय के पीतर के वासन में कीटी करनी मावा जैसी होय जाय तब उतार लेनी, पाछे खाण्ड २।। सेर की चासनी गोली बन्धकर के उतार लेनी पाछे वामे माबो मिलाय सुगन्धी मिलाय लडुवा बांधने पाछे मेदा १ सेर में मोन घी २ छटांक डारके गूँजा के जैसो बांधनो पाछे पूडी बेलके तामे लडुबा भरके सिंगाड़े घाट को सो मोहनो और गूंथनो करडा पाडने गुंझा जैसे पाछे घी ठोर जैसो करके तलने पाछे और वाकी की खाण्ड १ सेर की चासनी ठोर जैसी करके गोटके पाग लेने।।

२१९. मुख विलास की विधि

मेदा १ सेर खाण्ड ३ सेर बदाम १ सेर घी १।। सेर चौरीठा छः छटांक इलायची।। तोला केशर।।
तोला लौंग १।। तोला

(विधि) बादाम को गरम जल में वाफके छिलका उतारके बारीक पीस डारनी पीछे घी में भूंजनी मगद जैसी भूनके पाछे खाण्ड ३ सेर की चासनी मोहनथार जैसी करके केशर मिलाय के पाछे कन्द पड़े तब मगद शिक्यो मिलाय सुगन्धी मिलाय के ठण्डे होय तब लडुवा बांधने कोमल रहे पाछे मेदा चन्द्रकला जैसो बांधनो, पाछो चोरीठा घी मिलायके साटो करके बड़ी पूड़ी वेल के वामे चुपड़ के लपेट के लम्बो बढ़ाय के टूकटूक कर केलोवा करे पाछे पूड़ी वेल के मावो भर के मोडके पान जैसो घाट करे लोंग खोंसे पाछे झारा पे धर के तल लेने यह मुख बिलास सामग्री।

२२०. मांडा करवे की क्रिया

मेदा १ सेर इलायची तोला आधा, खाण्ड १ सेर घी आध सेर।

(विधि) मेदा को पूरण पूड़ी जैसो मोनडार के बांधनो नरमास रोटी के जैसो राखनो पाछे लोवा पाडने पाछे खाण्ड में सुगन्धी मिलाय के लडुबा बांधने पाछे लोवा को बेल के वामें लडुवा भरके कौर मिलायके वेलने पाछे तवाके ऊपर घीडारके सेकने और याही रीतसो खाण्ड में नारंगी ४ को माबा मिलायके भीहोवे है यह मांडा की रीत है।

२२१. इन्द्रसा करवे की क्रिया

चोखा ३ पाब चोंरीठ पाव सेर खाण्ड १ सेर घी १ सेर खसर आध पाव।

(विधि) चोखा को जलमे तीन कलाक भिजोयके जल नितार के महीन पीसने पाछे बारीक कनी रहेन ही तामें खाण्ड १ एक सेर तथा चोरीठा पाव सेर मिलावनों पाछे ताके लोवा करनो पाछे चोरीठा सो बेलने दोऊ बाजू खस-खस लगाय झारापे धरके तलनो पाछे थाल में धरते जानों याही रीतसो करनो।

२२२. इन्द्रसा करवे की दूसरी क्रिया

चोरीठा १ सेर खाण्ड १ सेर घी १ सेर खस-खस आध पाव।

(विधि) चोरीढा में खाण्ड मिलाय के थोड़ी सी जल डारके खूब करडो बांधनो, एक बासन मेधर देनो, दूसरे दिन बाको पत्थर से खूब कूटनो पाछे बाके लोवा कर खस-खस सो वेलनो पाछे झारापे धर के घी में जबका देने सो झारा की बरोबर आप ही खिलजाय शिकजाय पाछे झारा एक परात में ओधो मार देनो पाछे इंद्रसा ठण्डो होय जाय तब सरकाय के धरते जाय या प्रमान दूसरी रीत असल हैं।।

२२३. खीरवड़ा की रीत

खोवा १ सेर घी १ सेर दूध ३ सेर बूरा १ सेर चोरीठा।। सेर बरास ६ रत्ती।।

(विधि) चोखा १ सेर को दूध ढाई सेर में बाफने कनी रहे तो बाकी को दूथडार के शिजावने पाछे खूब पीसने आखो चोखो न रहे। पाछे लोवाकरके चोखा के चून के पलोथन सो ठोर जैसे बेलने पाछे पूड़ी के जैसे घीमें तल लेने एक वासन में जुदे-जुदे धरते जानो पाछे बूरामे बरास मिलायके खीरवड़ा पे भुरकावते जानो।।

२२४. सामग्री मीलवा की रीत

बेसन १ सेर दूध डेढ़ सेर घी १ सेर जावन्त्री आधा तोला।

(विधि) बेसन को दूध १।। सेर में बाफनो पाछे हलाय शीरा जैसो करके घी के हाथ सो मिलाय के लोवा कर ने पाछे बेलने तल के थार में जुदा जुदा धर केउपर प्रमान बूरा भुरकाय देनो।

१२५. दूधपूवा करवे की रीत

मेदा १ सेर बूरा १ सेर घी आध सेर इलायची आधा तोला

(विधि) मेदा को दूध में गोर करनो चीला के जेसो पाछे तवा के ऊपर घी को पोता फेरके कटोरी में गोर भरके तवापे डारनो हाथ सो पतरो करनो बडती को हाथ सो पो होच लेनो पाछे घी को पोता चारयो तरफ फिराय के कोचा सो पलट देनो पाछे उतार के थाल में धरते जानो ताके ऊपर बूरा भुरकावते जानो और वासन में भरते जानो।

२२६. दूध पूवा की दूसरी विगत

चोखा को चून १ सेर घी आध सेर दूध सेर जितनो गोर में चइये इलायची आधा तोला याकी क्रिया दूध पूवा की रीति ऊपर की प्रमान करनो।

२२७. गुड की बून्दी के लडुवा

बेसन १ सेर गुड डेढ़ सेर खाण्ड १ सेर जायफल आधा तोला घी १ सेर किसमिस ४ तोला इलायची आधा तोला।

(विधि) बेसन १ सेर में घी ढाई तोला को मोनदेके जल में घोर करनो पाछे मटर के बराबर छेद वारो झारो लेके घी चडायके बूँदी पाडनी टोकरा में निकाशते जानो पाछे खांड की चासनी गोली बन्ध कर के तामे गुड़ डार देनो पाछे एक रसहोय तब बामे बूँदी पधराय देनी हलाय एक रस होय जाय तब उतार लेनी, ठंडो होय बांधवेलायक होय तब सुगन्धी किसमिस मिलाय लडुबा बांधने।

२२८. बेसन की झीनी सेव केगुड के लडुवा

बेसन १ सेर घी १ सेर खांड १ सेर गुड १ सेर जायफल आधा तोला इलायची आधा सेर

(विधि) बेसन में जरा घी को मोन देके बाँधनो सेव झीने बारीक झारासो पाडनी खांड की चासनी गोली बँध होय तब गुड डार देनो एकरस होय जाय तब उतार राखके वामे सेव डारते जाय कन्द पड़े ठँडे होय बाँधने लायक होय तब सुगन्ध मिलाय लडुवा बाँधने!

२२९. बेसन की मोटी सेव गुड के लडुवा

बेसन १ सेर घी १ सेर खांड १ सेर गुड १ सेर इलायची आधा तोला जायफल आधा तोला।

(विधि) बेसन १ सेर में मोन घी पावसेर को देके जलसो बांधनो पाछे बूँदी के झारसो सेव छांटनी लाल पडवे देनी नहीं पाछे टोकरा में भर देनी पाछे खांड १ सेर की चासनी गोली बन्ध कर के वामे गुड १ सेर डार देनो एक रस होय जाय तब सेव पधराय देनी मिलाय के उतार लेनी पाछे ठंडी होय तब सुगन्धी मिलाय लडुवा बान्धे।

२३०. गुडके पूवा की रीत

चून १ सेर गुड १ सेर कारी मिरच तोला १ खोपरा को खुमन तोला ढाई।

(विधि) चून में मोन घी को मुठ्ठी बन्ध देनो पाछे गुड १ सेर में जल आधा सेर डारके भिजाय देनो पाछे गुड गल जाय तब चून मोनको मिलाय के तीन कलाक धर देनो, पाछे खूब मिलाय के कारी मिरच और खुमन मिलाय के पाछे हाथ सो लोवा को थापड के घी में तलने शिक जाय तब निकाश के और ठंडो घी धस्यो होय तामें धरने दूसरो घान तैयार होय तब आगल के धीमें सो निकाश लेने दो एक थाल में धरने दूसरो घान डार नो याही रीत सो करनो।

२३१. गुड के पूवा की दूसरी रीत

मेदा १ सेर घी डेढ सेर गुड डेढ सेर कारी २ खोपरा को खुमन तोला ३ चिरोंजी ३ तोला।

(विधि) मेदा १ सेर तामे मोन घी को मुठी बन्ध देके पाछे गुड़ डेढ़ सेर में जल तीनपाव डार के भिजायनो गुड गल जाय तब मोनको मेदा मिलाय के दो कलाक भिजोय देनो पाछे एक जल को कटोरा भरके राखनो पाछे मेदा को खूब मथनो खूब मथजाय तब नेकसो जल के कटोगमें डारे तो तैरतो रहे डूबे नहीं तब पाछे मिरच खुमन चिरोंजी मिलाय के पाछे ठोर जैसे घी में छोड़ते जानो मन्दी-मन्दी आंचसो तल के ऊपर आबे के निकाशके ठंडे घीमें डार ते जाय निकाशते जाय थाल में धरते जायं ऊपर प्रमान।

२३२. गुल पापडी के लडुवा की दूसरी विधि

चून १ सेर घी आधा सेर गुडतीनपाव

(विधि) चून १ सेर घी आधसेर में सेकनो बदामी रंग होय जाय तब गुडभूको वामे डारके मिलाय एक मेक होय जाय ता पाछे थोड़ो गरम-गरम लडुवा बांधने।

२३३. इन्द्र मोदक की रीत

मेदा १ सेर खांड ३ सेर घी सवा सेर केशर १ तोला इलायची आधा तोला।

(विधि) मेदा १ सेर में मोन घी आध पाव को देनो पाछे मठा में घोर पकोड़ी जैसो करनो, घोरठी कराकी हांडी में भर देनो आगले दिवस भट्टीके सामने गरमाई में राखनो पाछे दूसरे दिन हाथ सो मथनो पाछे झारा मोटे छेदको (मनोर पाडवे को) तामे घीठोर सो जरा तेज राखके झारा में डारकर हाथ फिराय के बून्दी पाडनी, और चासनी बून्दी सो जरा तेज केशर मिलाय कर राखीहो यामे डार ते जानो, कन्दपड़े लडुवा बांधवे लायक होय तब सुगन्ध मिलाय के लडुवा बांधने।

२३४. रस गुड़ दा की रीत

मेदा १ सेर घी सवा सेर खांड ढ़ाई सेर कन्द पाव सेर इलायची आधा तोला केशर आधा तोला।

(विधि) मेदा १ सेर तामे घी आध पाव को मोन देके मठामेघोर करके आथो आगले दिन कर राखनो पाछे दूसरे दिन वामे घी आध पाव में डारके मथनो पाछे चासनी जलेवी सो तेज करके केशर मिलाय के तैयार करके पीछे झारां मनोर कोलेके मोटे छेदको तामें बूँदी पाडके चासनी में पधरावते जानो पाछे कन्द सुगन्द मिलायके छूटी बूँदी जैसे राखनी।

२३५. कांती बड़ा की क्रिया

उड़द की दार सेर ऽ१– छटांक छिलकानकी, घी सेर ऽ१। खांड सेर ऽ३। खोबा ऽ= इलायची तोले १)

(विधि) उड़द की दार अगले दिन भिजोय देनी दूसरे दिन धोय के खूब महीन पीसनी आखी रहे नहीं पाछ खोवा तथा घी ऽ=डारके मथनी पाछे खांड सेर ऽ२।। की चासनी कर राखनी पाछे घी चढ़ाय के बूंदी सो नरम राखनो पाछ तामे बड़ा करके तल लेने उतारके चासनी में डारते जानो पाछे दोकलाक रहने देनो पाछे खांड सेर ऽ१ की चासनी करके सुगन्धी मिलाके चासनी में डुबो २ के घरते जानो।

२३६. अमृत रसावली

उड़द की दार सेर ऽ१ कों अगले दिन भिजोय देनी, दूध सेर ऽ५ की बासोंदी घी सेर ऽ१। चोरीठा ऽ= खाण्ड सेर ऽ३।। केशर तोला।।)

(विधि) उड़द की दार को धोय छिलका उतार के महीन पीसनी खूब मथनी चोरीठा मिलायके पाछे बड़ा करने और ऊपर की रीत प्रमाण खाण्ड सेर ऽ२। की चासनी करे केशर मिलाय पाछे डारते जानो पाछे ऊपर रीत प्रमान कन्द पड़े तब बासोंदी में पधरावनो यह अमृत रसावली कही जाय है थोड़े दूध में डारे तो दूध बड़ा कहे जायं।

२३७. शिकरन बुडकल

चना की दार सेर ऽ१ दूध सेर ऽ।। खांड सेर ऽ३ घी सेर ऽ२ कस्तूरी रत्ती ३ केशर तोले।। इलायची तोले १)।।

(विधि) चना की दार को भिजोय के महीन पीस डारे पाछे घी में सेकनो आधो सिक्यो होय तब दूध सेर ऽ।। डार देनो, टूपल जाय सिकजाय तब खाण्ड की चासनी मोइनथार जैसी करके केसर मिलाय सिक्यो मावो मिलाय कन्द पड़े बांधवे लायक होय तब सुगन्धी मिलाय लडुवा बांधे।

२३८. पचधारी सामग्री

मेदा सेर ऽ१। घी सेर ऽ१ खांड सेर ऽ२ बदाम और पिस्ता सेर ऽ।। खोवा सेर केशर तोले।।) इलायची तोले।।)

(विधि) मेदा का घी में सेकनो मन्दी-मन्दी आंचसो पीछे खोया मिलाय के खांड की चासनी मोहनथार जैसी करके केशर मिलावनी कन्द पड़े तब सिक्यो मावो सुगन्धी सब मिलाय के लड्डुवा बांधने यह पचधारी है।

२३९. फेंनी करने की क्रिया

मेदा सेर ऽ१ खांड सेर ऽ१ ।। चोरीठा सेर ।। तेल सेर ऽ= घी सेर ऽ१ ।

(विधि) मेदा सेर ऽ१ को जलसो करडो बांधनो तामें गड्डा करके जल छिड़कदेके तीन कलाक भींजवेदेनो पाछे चोरीडा ऽ१ में घी थिज्वा सुमेत सेर ऽ१ ।। मिलाय के खूब मथनो मथते मथते सुपेत हो जाय तब रहने देनो, पाछे मेदा को खूब कूटनो, पाछे हाथ सो खूब टूपनो टूप के तार चले जैसो होय तब घाटा करके एक तशता दोहाथ चोरसपे तेल ओर घी चुपड़ के ताके ऊपर बाटा बरोबर बरोबर धरने पाछे साटा को मथ के वाके ऊपर लगाय देनो पाछे बो सब बाटा भेले करके इकट्ठे लेने, एक बाटा होय जाय पाछे ते बाटा के दोनो तरफ जरा जरा छेड़ा चाकू सो काट देने पाछे, पाछे ताको हाथसो पतरो करते जानो खूब पतलो होय तब एक अंगुली पे लपेट के लोवा करनो जितनी बड़ी करनी होय पाछे एक तबी में घी चढ़ाय के चन्द्रकला सो जरा हलको राखनो पाछे जो लोवा कीने हेवाको एक थारी में घी चुपड़ के हाथ सो जरा थपोड के बीच में पतरो किनार मोटी राखनी पाछे घी में पधराय के झाग सो जरा-जरा झपका देते जानो बिखर जाय तो झारा सों मिलावते जानो सिकजाय तब झारा सो निकास के एक थारी में टोकरी धरके बामे धरते जानो फिर दूसरे दिवस एक थार में बिछाय देनी एक बगल थार ऊँचो राखनो चासनी नितरके आय-जाय पाछे खाण्ड सेर ऽ१ ।। की चासनी जलेबी सो जरा तेज करके पाछे कडछी सो डारते जानो खाण्ड सब पाय देनी।

२४०. फेनी केशरी

(विधि) फेनी की क्रिया सब ऊपर प्रमान फकत केशर मेदामें आधी डारनी आधी चासनी में डार के करनीये केशरी फेनी।

२४१. मगद बेसन को

बेसन सेर ऽ१ बूरो सेर ऽ१ घी ।।। दूध ऽ ।= इलायची तोले ।।

(विधि) बेसन में घी ऽ१ दूध ऽ१ मिलाय के धावों देनो जरा बखत रहवे देनो पाछे चालनी सों छान के घी में सेकनो दूध आधे सिक्यो डारनो बादामी रंग करनो पाछे उतार के ठन्डो खाण्ड सुगन्धी मिलाय के लड्डुवा बांधने।

२४२. चोखा की मगद

चोखा को चून सेर ऽ१ घी।।। दूध ऽ। खाण्ड सेर ऽ१। बरास रत्ती ४

(विधि) चोखा के चून को घी डार के मन्दी-मन्दी आंच में सेकनो आधो सिक्यो होय तब दूध ऽ। छांटनो पाछे सिक जाय तब उतार लेनो ठन्डो होय तब सुगन्धी खाण्ड मिलाय के लडुवा बांधने।

२४३. मूंग के मगद की रीत

मूंग को चून सेर ऽ१ दूध ऽ। घी सेर ऽ१ खाण्ड सेर ऽ१। इलायची तोले।।

(विधि) मूँग के चून में घी ऽ१ दूध ऽ१ को धाबा देके मन्द-मन्द आंचसो सेकनो बदामी रंग होय तब उतार के ठन्डी होय तब सुगन्धी मिलाय खाण्ड मिलाय लडुवा बांधे।

२४४. उड़द के मगद की रीत

उड़द को चून सेर ऽ१ दूध ऽ। घी सेर ऽ१ खाण्ड सेर ऽ१। बरास रत्ती ४

(विधि) उड़द के चून में घी ऽ। दूध ऽ। को धावा देके एक कलाक रहने देनो पाछे खिलाय चालनी सो छांननो पाछे घी गरम होय तब पधराय के सेकनो बदामी रंग होय तब उतार ठन्डा होय तब सुगन्धी खाण्ड मिलाय के लडुवा बांधने।

२४५. चूरमा के लडुवा की रीत

गेहूं को चून सेर ऽ१ घी ऽ।।। खाण्ड इलायची तोले।।

विधि-चूनसेर ऽ१ में मोन घीऽ= डारनो पाछे जलसो करडो बांध नो पाछे मुठिया अथवा लडुवा बांधने पाछे कढ़ाई में घी डार के मन्दी-मन्दी आंचसो तलने पाछे भीतर तक सिक जाय निकास लेने पाछे कूटके चालनी मोटे छेदकी में छानने पाछे घी मिलाय के खाण्ड सुगन्धी मिलाय के लडुवा बांधने।

२४६. खाण्ड के लडुवा की दूसरी रीत

गेहूं को चून ऽ।। बेसन ऽ।। खाण्ड ऽ।। घी।।। इलायची तोला।।

(विधि) चून और बेसन को मिलाय के मोन घी ऽ= को देके जलसो करडो बांधनो पाछे मुठिया बांध के घी में मन्दी-मन्दी आंचसो तलने सिक जाय तब निकास कूट छान के घी मिलाय सुगन्दी मिलाय लडुवा बांधने ऊपर प्रमान।

२४७. गुड़ के चूरमा की रीत

गेहूं को चून ऽ।। बेसन ऽ।। घी ऽ।। इलायची तोले।।

विधि-चून और बेसन को मिलाय के मोन घी ऽ= को देके जलसो करडो बांधनो पाछे मुठिया बांध के घी में मन्दी-मन्दी आंचसो तलने सिकजाय तब निकास कूट छान के घी मिलाय सुगन्दी मिलाय लडुवा बांधने ऊपर प्रमान।

२४८. लाफसी की रीत

रबी १ सेर घी ४ छटांक खुमण : खोपराको तोला २) गुड १ सेर सौंक तोला १।।

(विधि) रवा को घी ४ छटांक में मन्दी-मन्दी आंचसो खूब बदामी रंगशिक जाय तब उतार लेनो पाछे, जल चडाय गुड डारनो अधेन होय ऊपर सो मेल उतार लेनो, पाछे शिक्यो ओर देनो और हलाये जानो जरा कनी रहे तब खुमन और सोंफ डारके ऊपर कपड़ा भिजोय के चार्‌यो तरफसो ढांक देनों और नीचे सो आंच काढ़ लेनी पाछे जरा ठेर के गल जाय तब उतार लेनी जो जल की कसर दीखे तो जरा छिडको देनो कारण के गेंहू फेर होय है।

१४९. लाफसी की दूसरी रीत

रवा १ सेर घी आध सेर खुमन १) तोले किसमिश २ गुड १ सेर सोंफ २ तोले।

(विधि) रवा को घी आध सेर में सेकनो सुगन्ध आय जाय तब उतार लेनो पाछे जल सेर ३ को अधेन धर गुड़ डारनी किसमिस डारनी खदके तव मेल उतार के ओर देनी हलावते जानो जरा कनी रहे तब खुमन, सोंफ डारके ऊपर गीली पातर ढांक देनी कनी गल जाय खिलजाय तब उतार लेनी।।

२५०. लापसी की तीसरी रीति

रवा १ सेर गुड़ १ सेर घी आध सेर किसमिस २) तोले खसखस आदपाव सोफ २ तोले खुमन २ तोले

(विधि) रबा को घी आध सेर में सेकनो पाछे जल सेर ३। चढ़ाय गुड़ डार के किस मिस डार देनी, अधेन होय तब ओर देनी, कनी जरा दबे जब सोंफ मिलाय आंच निकाश लेनी ढाक देनी कन खिल जाय तब उतार थार में खलाय ढाल देनो ऊपर सोथारी फिराय खस-खस भुर काय देनी पाछे चाकूसों सार टूक करने और खांड की करनी होय तो डोढ़ी खाण्ड डार के करनी यह घारी कही जाय।

२५१. चोखा की लाफसी

चोखा को रवा मोटो १ सेर खाण्ड डेढ़ सेर घी तीन पा बदाम पिस्ता २ तोले जाय फल १) तोले

(विधि) – रवा को घी में खूब बदामी रंग सेकनो, पाछे २ सेर जल को अधेन धर खाण्ड डारके तब शिक्यो रबा डार नो हलाते जानो पिस्ता बदाम डारने ढारवे लायक होय तब सुगन्धी मिलाय ढार देनो पाछे चाकूसो चोकोरटूक करके निकास लेनो और जल के ठिकाने दूध डारवे सो आछो होय है दूध तिगनो डारनो।

२५२. थूली की रीत

रवा ऽ१ सेर घी।।। तीन पाव खाण्ड ऽ३ सेर किसमिस २ छटांक चिरोंजी २ छटांक इलायची १) तोला.।

(विधि) रवा को घी तीनपाव डारके सेकनो खूब शिक जाय तब उतार लेनो पाछे जल २।। सेर को अधेन धरके रबा ओर देनो पाछे जरा कनी दबे तब किसमिस, चिरोंजी मिलाय आंच काढ लेनी हलाय ढांक देनी पाछे कन खिल जाय तब खाण्ड या बूरो डारके मिलायके जरा सड सडे होयसे ले जाय तब उतार सुगन्धी मिलाय हलाय खुली रहेबे देनी।

२५३. सीरा खाण्ड को

चून १ सेर घी तीन पाव खाण्ड १ सेर इलायची १ तोला किसमिस २।। तोला।

(विधि) चून को घी में सेकनो मन्दी-मन्दी आंच सो बादामी रंग होय जाय तब बामें जल २ सेर डार देनो हलाव ते जानो जल सोख जाय तब खाण्ड का बूरो डारके हलावनो मिल जाय हलावते में कोचा को न चोंटे तब सुगन्धी मिलाय उतार लेनो।

२५४. मेदा को सीरा

मेदा १ सेर खाण्ड २ सेर दूध २ ।। सेर घी १ सेर पिस्ता को चिरिआ १ तोला किसमिस २।। तोला जावित्री आधा तोला।

(विधि) मेदा को घीमें खूब सेकनो और दूध २।।) को गरम धरनो खदको आवे तब शिक्यो मेदा पधराय के हलावनो दूध पीजाय तब बूरा वा खाण्ड डारके मिल जाय तब सुगन्धी किसमिस पिस्ता मिलाय उतार लेनो।

२५५. सीरा बेसन को

बेसन १ सेर खाण्ड २।।) घी १ सेर दूध १।। सेर केशर। तोला बरास २ रत्ती चिरोंजी पिस्ता ३ तोला।

(विधि) बेसन को घीमें सेक के दूध पधराय देनो मिल जाय तब खाण्ड केशर, सुगन्धी मेवा डार के मिलायके कोंचा के चोंटे नहीं तब उतार लेनो।

२५६. बेसन के सीरा की दूसरी रीति

बेसन १ सेर घी १ सेर खाण्ड २।। सेर केशर पाव तोला बरास २ रत्ती दूध पाव सेर चिरोंजी पिस्ता ४ तोला।

(विधि) बेसन में घी दूध को धावो देनो पाछे घीमें सेकनो, पाछे खाण्ड की चासनी मोहनथार सो हलकी राखनी पाछे तामें बेसन मिलाय मेवा, सुगन्धी केशर मिलाय के राखनो।

२५७. गुड़ को सीरा

चून १ सेर घी १ सेर गुड़ १ सेर किसमिस २ तोला

(विधि) चून को घीमें बदामी रंग सेकनो, और जल २ सेर को गुडको पानी गरम कर राख्यो होय सो बामे डार देनो मिल जाय किसमिस डारनी कोंचा सो न चोटे तब उतार लेनो।

२५८. खाण्ड धोयबे की क्रिया

खाण्ड १ मन दूध २ सेर जल १० सेर।

(विधि) खाण्ड १ मन में जल ५ सेर डारके चढाबनी हलायके दूध आधा सेर पधराय के हलाय देनी नीचे आंचकरनी, पाछे दूध १।। सेर में जल ५ सेर मिलाय के धर लेनो पाछे खद को आबतो जाय तहां तहां दूध जल मिल्यो डारते जानो पाछे खूब खद को आबे तब लकड़िया निकाल लेनी थोड़ी सी आंच राखनी पाछे ताकि ऊपर मैल को थर जम जायगी मैल सब ऊपर को आय जायगी पाछे मन्दी-मन्दी आंच एक कलाक रहबे देनी, तामे कहूं-कहूं खदको आबे तहां दूध जल छिड़कते जानो बडती आंच होयतो थोड़ी करनी पाछे मैल को पूडो झारा सो ऊपर से उतार लेनो, ता पाछे नीचे जरा वधारे आंच करके खदकी देनो और दूध जल छांटते जानो और ऊपर फूल मैल आवतो जायसो झारासो निकाशते जानो ऐसे खूब साफ होय जाय तब टोप अथवा हांडा में छन्ना बांधके डोइयासो भर-भर के छान लेनो पाछे जो सामग्री में चइये तामें रस लेके चासनी लिखे प्रमान करनी।

२५९. बूरा करबे की रीत

खाण्ड २० सेर को रस लेके भट्टी पे चढाबनी आंच खूब करनी खदको आवते बखत उफनबे को ध्यान राखनो और न रुके ऐसे होयतो जरा जल डारनो अथवा भीतर झारा घर देनो अथवा कटोरा भीतर ओधो डार देनो अथवा दूध छांटनो और ऊपर फूल मैल आवे ताको झारासो काढ लेनो आंच तेज राखनी और कोंचा पैले के अंगुली सो देखते रहनो गोली होय ये लग जाय तब एक लकड़ी के सुयीआ ऊपर कढैया उतार के धर देनी पाछे उफणो आबेगी तब कोचासो हलावनो, कोचाकाढ लेनो पाछे फिर उफानो आबेगो फिर हलावनो और घी १ तोला डारनो पाछे गोटते जानो हलावते घोटते खुलो होय जाय

तब एक काठ को मुस्ता नीचे मोटो लोटा जैसो ऊपर पतलो लेके वासो हलावते जानो। कूटते जानो खूब महीन होय जाय तब चालनी सो छान लेनो यह बूरा भयो गांगडी रहेवो दूध में तथा और काऊ में काम में लेनो।

२६०. जाली को मोहनथार (मेसु) की क्रिया

वेसन १ सेर खाण्ड १।। सेर घी १।। सेर।

(विधि) बेसन में छटांक घी डार के जरा सो भून लेनो पाछे घी को खूब गरम आंच पे राखनो पाछे खाण्ड में जल छ: छटांक आसरे डारके चासनी तीन तारी होय तब बेसन डारके हलावते जानो पाछे गरम घी की धारसो डारते जानो घी सोखती जाय तहां तांई डारते जानो ऊपर चडतो आबे हलावते जानो जब खिल जाय घी छोड़े ऊपर चढ़तो आबे तब बदामी रंग होय तब झट लेके थार में खलाय देनो आकरो न होय जाय तजबीज राखनी पाछे चकूसो आंका करने आंका मिल जाय ठेर जब एक बगल सों काढनो दूसरी तरऊ ऊँचो राखनो घी नितर के नीचे की तरफ आवे और करनो आध सेर सो कमती न करनो और हलवाई अथवा कढ़ाई में करनो यह हुसयारी सो करनी।

२६१. मदन मोदक की क्रिया

मेदा १ सेर बंध्यो दही में बांध के सेव छांटनो पीस के चौगुनी चासनी में डारनो केशर सुगन्धी मेवा डारके लडुवा बांधने।

२६२. मदन दीपक

बेसन १ सेर दूध ४ सेर में राब करके ओटाय के जमावनो कतली कर के घी में तलनी, पाछे चासनी जलेबी किसी करके पागनी ये मदन दीपक।

२६३. दीपक मनोहर

मेदा १ सेर चौरीठा १ सेर बदाम की मावाकच्चो तीनो को मिलाय के मनोर के जैसी सेब छांटनी चौगुनी खाण्ड की चासनी में सुगन्ध केशर मिलाय लडुवा बांधने।

२६४. चिरोंजी की गुंझिया

चिरोंजी १ सेर पीस के बुरा १ सेर मिलाय सुगन्ध मिलाय लडुवा बांधने मेदा में मोन देके बांधके पूडी वेलके भरके गोठ के तल लेनी।

२६५. ऐसे ही पिस्ता की गुंझिया की विधि

२६६. गुलगुला की विधि

गुलाब की पखड़ी को खमीर कर घीमें भूजिके जलेबी कीसी चासनी में पागनी।

२६७. सुरन के लडुवा

सूरन को छीलके टूक कर दूध में बाफके महीन कर घी में तिगनी खाण्ड की चासनी कर सुगन्ध मिलाय लडुवा बांधीये।

२६८. बादामी हलवो सिद्ध करबे की क्रिया

गेहूँ को सत्व खाण्ड १ सेर घी १ सेर बादाम ऽ। सेर पिस्ता ऽ। सेर चिरोंजी ऽ। सेर केशर १ तोला

(विधि) गेहूं २ सेर को चार दिन पहले जल में भिजोब ने जल नित्य निकाशनो, नयो डारनो, पाछे चौथे दिन जल निकाशके हाथ सो खूब मिशलने यासो छिलका सब ऊपर को आय जायंगे, छिलका निचोड़के निकाश डारने सुपेत जल रहे गोता को दो घंटा रहवे देनो तासो सत्ब नीचे बैठ जायगो पाछे सत्व को बासन में राखनो पाछे खाण्ड १।। सेर को धोयके रस करनो ताकी जलेबी जैसी इकतारी चासनी करनी तामेसो आधी चासनी दूसरे बासन में निकाश लेनी और वो चासनी में खदको आवै तब पतली धारसो सत्व डारते जानो और हलावते जानो, एक रस होय जाय तब घी १ सेर डार देनो और हलाबते हलाबते कठन होय जाय घी जुदो पड़ जाय तब कहूं चोटे नहीं तब केशर मेवा पधराय हलाय मिलायके खोमचामे निकाश डारनो और चासनी के दो भाग न करतेतो एक चासनी में भी होय है और तांबा वा पीतल के बासन में ही हो यह कोंचा भी पीतल को चहिये।

२६९. सुके हलवा की क्रिया

सत्व १ सेर खाण्ड २ सेर घी १ सेर।

(विधि) फकत फरक इतनो ही है के आधो रस रहे ताकी चासनी गोली बन्द करके डारनो पाछे एक कथरोट में डारके खूब घोटनो पाछे एक पटिया पे डारके अथवा परात में ढार देनो और चकूते टूक करने ये हलबा दोनो सखड़ी में होय हे मर जादी के होयवे की रीत नहीं है और वजार की मिठाई खाय बे बारेन को सखड़ी अन सखड़ी एक ही है।।

२७०. सिखरन वड़ी

उड़द की दार १ सेर छिलकन की चोरीठा ऽ। सेर खाण्ड २।। सेर घी १ सेर

(विधि) दार को भिजोय धोय के महीन पीसनी कनी न रहे चोरीठा में मुट्ठी बंध मोन देके दार में मिलायके खूब मथे पाछे तलके निकाश के सुईसो छेद करे आर-पार दो-दो तीन-तीन पाछे फिर

मन्दे-मन्दे घी में तले खूब परिपक्क होय जांय तब चासनी जलेबी सो तेज की सीमें गरम-गरम नाख तो जाय खूब पीजाय ठण्डी पडे तब सीखण्ड में पधरामें बाकी रस बच्यौ होय सोबी सीखण्ड में पधराबे और जो जलेबी को गोर बच्यो होय तामें भी चोरीठा मिलाय के मथके वाई प्रमान होय है।

२७१. खीर चोखा की

दूध ५ सेर चोखा पांच छटांक बूरो १ सेर इलायची १ तोल

(विधि) दूध गरम करे खद को आब तब चोखा को घी में मोयके पधराबे चोखा गलजाय एकरस होय जाय तब बूरा पधराय एक खद को देके उतार के सुगन्धी मिलाव बूरो नीचे उतार के भो डारे हैं।

२७२. सेवकी खीर

दूध ५ सेर मेदा की सेव (पाटीया की) छ: छटांक बूरो १ सेर घी दो छटांक बरास २ रत्ती।

(विधि) सेब को घी दो छटांक में भूननो पाछे दूध चढ़ाय दो उफान आवे तव सेव पधरावनी हलावनी नीचे बैठे नहीं पाछे बूरो पधरावे ऊपर प्रमान

२७३. मेदा के मनका की खीर

दूध ५ सेर मनका सेर छ: छटांक घी छ: छटांक इलायची।। तोला।।

(विधि) आगले दिन मेदा में घी एक छटांक डारके बांध के मटर प्रमान गोली करके सुकायदे धूप में पाछे घी में भून के दूध में दो खदका आवे तब पधरायके क्रिया ऊपर प्रमान।

२७४. गेहूँ के रवा की (संजाव की) खीर

दूध ५ सेर रवो एक छटांक घी दो छटांक खाण्ड १ सेर जावत्री १ तोला

(विधि) रवा को घी में सेकके आधो ओट्यो दूध होय पधराये हलावे मन्दी-मन्दी आंचसों करे क्रिया ऊपर प्रमाने।

२७५. खर खरी की रीत

मेदा १ सेर घी तीन पाव

(विधि) मेदा १ सेर में मौन घी पाबसेर को देके जलसो बांधनों, वोहोत मिशलनो नहीं दशमिनिट ठेर के लोबा करके बेलनी मोटी वेलनी और एक बिलस्त चौड़ी गोल बेलनी सेर की चार करनी, पाछे बामें सूईयासों छेद करके घी में तलनी घी जरा मन्दो राखनो एक फेर के परिपक्क करनी शिकजाय बदामी रंग तब झारा सो नितार के निकाशनी।

२७६. मौन की पूड़ी

मेदा १ सेर घी तीन पाव

(विधि) - मेदा में मोन घी डेढ़ पाव को देके जल सो बांधनो, करडो बांधनो ताके लोवा चौबीस बा बत्तीस करके, लोबा हथेरी में लेके दाबके पूडी बेलनी, सादा पूड़ी सो मोटी राखनी, पाछे तलनी मन्दी मन्दी आंचसो गाभो न रहे परिपक्व होय तब उलट पलट के निकाश लेनी।

२७७. सादा पूडी

चून १ सेर घी ऽ।। सेर चूनको जल सो कठन बांध के भिजोय देनो, पाछे दश मिनिट ठेरके घी डेढ़ पाव तथा जल में मथके चूनको टूपनो कठन राखनो बिना पलोथन बिले तैसी राखनो, पाछे लोवा ३२ करके बेलनी, जरा तेज घी में उतारनी, डारते खेम फूले पाछे पलट देनी, पेंदो शिक जाय तब नितार के निकाश लेनी।

२७८. सादा सिद्ध पुरीआ पूड़ी

चून ढाईपाव रवो डेढ़ पाव घी आधा सेर रबा चून मिलायके मोन घी आधपाव को देके बांधनो, पाछे ऊपर प्रमान जल घी को हाथ देके खूब टूपनो, कठन राखनो पलोथन बिना बेलन पतरी बेलनी जरा तेज घी में जलनी डारते फूले पलटनी पेंदा शिके तारे नीतार के निकाश लेनी, घास में ऊभी धरनी जेठ नहीं करनी थोड़ी करनी होय तो घी इतनोई चइये जादा करनी होयतो घी थोड़ो चइये।

२७९. जीरा पूड़ी

मैदा १ सेर जीरा तोला १ घी ऽ।। सेर।

मेदा में जीरा डार के जलसों बांधनो थोड़ी देर भीजबेदेनो, पाछे घी जल को हाथ देके खूब टूपनो नरम रोटली जैसो राखनो बाके लोचा आशरे बीशके कर के बेलनी पतली एक बिलस्त सो ऊपर राखनी घी में तलनी झबका देके पलटनी, झबका देकर नितारके निकाशके तर ऊपर राखते जानो।

२८०. मेदा की मीठी पूड़ी, लुचई

मेदा १ सेर घी आधसेर बूरो १ सेर।

मेदा को ऊपर प्रमान बांध के ऊपर प्रमान करनी तलके ऊपर बूरा भुरकावनो, झट-झट डारनी और पलटके काढनी।

२८१. अरबी की पूडी

अरबी आध सेर मेदा आध सेर घी तीनपा नींबू नग ५ को रस हवेज तोला १) हलदी तोला।। हींग मासा १।।

(विधि) अरबी को जल में बाफ के छिलका निकाश के मिशलके चालनी में छान लेनी पाछे मदा में घी डेढ़ पाव को मौन के अरबी में मिलावनो पाछे, हींग हबेज, नीबू को रस मिलावनो, बेलबे लायक न होय करडो होयतो दही मिलाय बराबर करके लोया ३२ पाडने पाछे बेलनी मोन की पूडी जैसी मोटी घी मोन की पूडीते जरा तेज राखनो फिरावनी खूब परिपक्व होय जाय तब झारा सो काढनी नीतर के धर देनी।।

२८२. छुट के नींबू के रस की पूडी

मेदा एक सेर, हलदी आधा तोला, घी ढाई पाव नींबू को रस पाव सेर, हवेज २ तोला, हींग ६ रत्ती,

(विधि) मेदामें घी आदपाव को मोन देके हलदी हवेज हींग मिलाय के नीबू के रस सो बांधनो घटे सो जल डारनो ऊपर की मोन की पूडी सो जरा नरम बांधनो, पाछे लोवा प्रमान के पाडके बिना पलोथन वेलके तलनी पलट के दूसरी तरफ पुरावनी सुईया सो गोदनी सिकजाय तब निकास लेनी।

२८३. मेथी की भाजी की पूड़ी

बेसन एकसेर, नीबू को रस पांच तोला, हवेज दो तोला, मेथी की भाजी आधसेर, हलदी आधा तोला, घी ढाईपाव हींग डेढ़ मासा,

(विधि) मेथी को साफ करके महीन समारनी बेसन में हींग, हवेज, हलदी डार के मेथी मिलावनी तामें मोन आदपाव घी को देके नींबू के रससो बांधनो, खूब मिशल के ऊपर प्रमान पूड़ी बेलके तलनी सुईया सो गोदनी ऐरफेर के पलटनी परिपक्क होय तब निकाश लेनी।

२८४. चूका की भाजी की पूड़ी

मेदा एकसेर, चूका की भाजी आधसेर, नीबू को रस ५ तोला, घी ढाईपाव, हलदी।। तोला, हवेज दो तोला

(विधि) चूका की भाजी को साफ कर महीन समार के हवेज, हींग, हलदी मिलाय क्रिया सब ऊपर प्रमान करनी।

२८५. भरमा पूड़ी

मेदा १ सेर, बेसन ढाई पाव, घी १ सेर, नीबू को रस ५ तोला, हलदी।।) तोला, हवेज दो तोला।

(विधि) - बेसन में घी डारके सेकनो, आधो शिक्यो होय तब उतार लेनी वामे मसाला सब मिलाय नीबू को रस मिलाय के मेदा में घी आदपाव मिलाय के जलसों बांधनो, जरा नरम बांधनो लोवा

पाड के दाव के चौड़ो करके बेसन भर के पूडी वेल के घी में तलनो धीरे-धीरे पक्क होय जाय तब निकाश लेनी।

२८६. दही की पूड़ी

मेदा १ सेर, दही ढाईपाव, घी तीन पाव, हींग दो माशा हलदी आधा तोला, हवेज दो तोला,

(विधि) मेदा में मोन आदपाव को देनो, पाछे दही सो मेदा बांधनो हींग, हवेज, पधराय के पूडी वेलके तलनी।

२८७. थपडी करवे की क्रिया

बेसन एक सेर, घी तीनपाव, हींग१ मासा, कारी मिरच पिसी एक तोला, हलदी आधा तोला, अजमायन आधा तोला

(विधि) - बेसन में सब ऊपर की चीज मिलायके करडो बांधे पाछे घी आदपाव, लेके जल के हाथ सो खूब गूंथते जानो घी मिलावते जानो पाछे लोवा २४ करके पूड़ी जैसे वेलनी घी में मंदी-मंदी आंचसो उतारनी परिपक्क होय तब निकाश लेनी यह थपडी के ऊपर मोन पिस्यो भुरकावनो।

२८८. वेंगन की पूड़ी

मेदा एक सेर घी तीन पाव बेंगन आध सेर नीबू का रस पांच तोला हवेज दो तोला हलदी आध तोला हींग एक मासा

(विधि) बेंगन को छीलके चार-चार चीरो करके घी में तल लेनी पाछे बूंदी करके मेदा में घी दो छटांक को मोन देके बेंगन बेसवार सब मिलायके रस मिलायके जलसो बांधनो पाछे पूड़ी ऊपर प्रमान करके तल लेनी।

२८९. चना की पूड़ी

बेसन १ सेर घी आध सेर हींग १ मासा हवेज १ तोला हलदी १) तोला कारी मिरच दरड़ी।

(विधि) बेसन में मोन घी पाव सेर को दे के हबेज वेसवार सब मिलायके जलसो कठिन वांधनो पाछे गरम घी में बोरते जानो और टूपते जानो पाछे लोबा पांडके पूड़ी बेलनी तल लेनी परिपक्क होय तब निकाश लेनी ऊपर नोंन भुरकावनो याही रीतसों चोराफली सकर पारा भी होय है पतली चौड़ी वेलके चकूं सो लंबी पट्टी करे वो चौराफरी और सकर पारा करने होय सकरपारा प्रमान आंको करो।

२९०. फीकी बूँदी छूटी

बेसन १ सेर घी तीन पाब हींग १ मासा हवेज १) तोला हलदी १ तोला कारी मिरच एक तोला।

(विधि) बेसन १ सेर में मोन घी दो तोला को देके घोर कर के वेसबार सब मिलायके झारा में डारके बूंदी पाडे परिपक्व होय तब निकाश के नोन भुरकावनो।

२९१. गांठीया की क्रिया

बेसन एक सेर घी आध सेर हींग एक मासा हवेज एक तोला हलदी आधा तोला कारीमिरच दरडी आधा तोला।

(विधि) बेसन में घी दो तोला को मोन देके हवेज सब मिलाके करडो बांधनो गरम घी मा बोरते जानो और टूपते टूपनो खूब टूपनो पाछे गांठीआ वेलने पाछे मंदी आंच सो तलने परिपक्व होय जाय तब निकाश लेने भोग धरनो ये गांठीया बेंगन के शाक तथा आलू के शाक में अथवा एकेलो गांठीआ को शाक पण होय है और मैथी के शाक में भी गांठी या पड़े है।

२९२. महीन सेब बेसन की

बेसन एक सेर घी तीन पाव हवेज एक तोला हलदी १ तोला हींग एक मासा कारीमिरच पिसी आधा तोला।

(विधि) बेसन में ऊपर की सब वेसबार मिलायके जलसों सीरा जैसो बांधनों घी को हाथ देके झारा महीन होयतामें सेव करनी तल जाय तब काढ लेनी नोन मुरकाय देनों।

२९३. पकोड़ी की क्रिया

बेसन एक सेर घी आधसेर हवेज दो तोला हींग एक मासा हलदी आधा तोला पिसी कारी मिरच एक तोला।

(विधि) बेसन में घी छटांक को मोन देके हबेज मिलाय के जल डारके खूब मथनी मथके घी में पकोड़ी छोड़नी परिपक्व होय तब निकाश लेनी पिश्यो नोन भुरकाय देनो ये पकोड़ी बेंगन के शाक में तथा आलू के शाक में तथा कढ़ी में भी पड़े हैं।

२९४. आम के रस की पकोड़ी

बेसन एक सेर आम को रस आध सेर हींग एक मासा हवेज एक तोला हलदी आधा तोला कारी मिरच दरड़ी आधा तोला।

(विधि) बेसन में मोन घी दो छटांक को देके बेसबार सब मिलाय के रस डारके मथनो पाछे पकोड़ी तलनी मंदी आचसों लाल पड़ जाय तासो डारनो नहीं परिपक्व होय जाय तब निकाश के नोन भुरकाय देनो।

२९५. सरेडी के रस की पकोड़ी

बेसन १ सेर रस ढाइपाव हींग १ मासा हवेज १ तोला कारी मिरच पिसी आधा तोला हलदी आधा तोला।

(विधि) – बेसन में मोन घी दो छटांक कोदेके, हवेज सेब डार के रस में मिलाय मथ के ऊपर प्रमान पकोड़ी करनी श्याम पड़ जाय तासो डरनी नहीं, परिपक्व होय जाय तब निकाश लेनी रस थोड़े पड़े तो जल डारनो।

२९६. बेंगन के भुजेना

बेसन १ सेर घी आध सेर हवेज एक तोला हलदी एक तोला कारी मिरच पिसी एक तोला हींग एक मासा बेंगन २ सेर

(विधि) बेसन में मोन घी दो तोला को देके, हबेज बेसबार सब मिलावनो पाछे जल में घोर करनो पाछे बेंगन के चकता करन, पाछे घोर में डारके मिलाय के हाथ में लेके एक-एक चकता घी में छोड़ते जानो पाछे पलटने खूब शिक जाय तब झारास नितारके निकाश लेने, छबड़ा में धरते जानो यही प्रमान आलू, कन्द तोरड़े, केला, कोला, पान, बेर, करी, इत्यादि कन के भुजेना होय है अरबी के पतामें बेसन चुपड़ के लपेट के बेसन में डुबोय के चकूसों चकता कर के तल लेने और ताके ऊपर पिस्यो नोन भुरकायदेनो, और बोहोत प्रकार के होय हैं परन्तु मुख्य हैंसो लिखे ह यह अनसखड़ी के होय है।

२९७. राइता बेंगन को

बेंगन १ सेर राई दोतोला जल में महीन पिसी बांकोरी पिसी हींग पाव तोला जीरा आधा तोला दही १ सेर नोन पिस्यो ढाई तोला खाण्ड सबा तोला

(विधि) बेंगन को छीलके टूक करके जल में बाफने पाछे जल नितार के पाछे दही में राई मिलाय के बेंगन मिलावने जीरा भूनके डारनो हींग को बघार देनो नोनडारनो, खाण्ड मिलाबनी यह राइतो याही प्रमान कोलाको, घीया, राईकी भाजी, बथवा की भाजी, आलू, सकरकन्द ए प्रमाणे बाफ के होय हैं और केला, खरबूजा के, काकड़ी के, खुमन को होय है, धनीओ पके खरबूजा यह बिना बाफे होय है और आगे लिखी बूंदी, गांठिया सेब पकोड़ी कोबी याही प्रमान करनो।

२९८. किशमिस का राइता

किशमिस १ सेर राई दो तोला दही १ सेर नोन पिस्यो डेढ़ तोला हींग एक मासा जीरा सवा तोला

(विधि) – किशमिश को जल में गरम करके, दही में ऊपर प्रमान मिलाय के राइतो याही प्रमान करनो और लीली दाख आमकी कतली, खीरनी इत्यादि याही प्रमान बिना बाफे होय है।

२९९. अनसखड़ी के, भडथा के गूँजा

मेदा १ सेर बेसन डेढ पाव नोन आधा तोला बेंगन २ सेर घी १ सेर हींग आधा तोला अदरक के मुंगीआ १ तोला धणा जीरो दो तोला नींबू नग ४ को रस

(विधि) बेंगन को जरा घी चुपड़ के पतली शीक सौ चार्‌यो तरफ थोड़े-थोड़े गोद देने पाछे आंच में ओठवने सीज-जाय तब निकाशके छिलका उतार के भरथा करनो कपड़ा में डार के जरा जल निचोड़ डारनो पाछे बेसन को जरा घी में शेक के भरथा में मिलाबनो पाछे हींग डारके भरथा को सेकनो घी में पाछे मैदामें मोन घी पाब सेर कोदेके जलसो कठन बांधनो पाछे लोबा पाडनो पूड़ी वेलनी पाछे भरथा में बेस वार ऊपर लिख्यो तथा रस नीबू को मिलाय के पूड़ी में भरके गूंजा जैसे मोड़ के गूंथ के, तल लेने।

३००. लीला चना बूट के गुँजा

मेदा १ सेर घी तीनपाव कारी मिरच पिसी आधा तोला लीला चना एक सेर हर्‌यो धनीया पांच तोला नीबू नग २ को रस हींग डेढ़ तोला हवेज दो तोला नोन पिश्यो आधा तोला

(विधि) चना को घी में हींग डारके छोंकने ढक देने सीज जाय तब उतार तामें हर्‌यो धनीयो महीन समार के डार्‌यौ और हवेज ऊपर लिख्यो सब नींबू को रस मिलाय के जरा मिसल के, मेदामें मोन देके ऊपर प्रमान गुंजा करने नोन ऊपर भुरकावनो।

३०१. नीलेबटाण (मटर के) गूंजा

मेदा १ सेर घी तीन पाव कारीमिरच पिसी आधा तोला हरे मटर एक सेर हवेज दो तोला हरयो धनीयो चार तोला नीबू नग २ कारस हींग पाब तोला नोन आधा तोला पिश्या और रीत ऊपर प्रमान करनी।

३०२ हरे चोला की गुंझिया

मेदा एक सेर घी तीन पाव कारी मिरच आधा तोला हरी चोरा एक सेर हरयो धनीयो पांच तोला नींबूनंग दो को रस हींग पाव तोला हवेज २ तोला नोन पिस्यौ आधा तोला।

(विधि) और रीत सब ऊपर प्रमान करनो नोन गुंझा तलके निकाश के ऊपर भुरकावनो।

३०३. मूँग की दार की कचौरी

मेदा एक सेर छिलकनी की मूँग की दार सवा सेर मिरच कारी पिसी एक तोला घी तीन पाव हरयो धनीओ पांच तोला हवेज तीन तोला अदक के मुगीया डेढ़ तोला नीबू नग ५ कोरस अथवा अमचूर वा दाडम सार अथवा कोकम को भिजाय के पानी नोन आधा तोला।

(विधि) दार को रात्र को भिजोय के सवेरे छिलका निकास धोय के बाफनी, पाछे ऊपर की हवेज, रस सब मिलाय के मेदा में मोन ऊपर प्रमान देके बांध के छोटी पूड़ी प्रमान करके दार भरके चार्‌यों बगल सो मिलाय के हथेरी सो दाबके कचोरी जैसी करके घी में तल के ऊपर नोन भुरकावनो।

३०४. उड़द की दार की कचौरी

मेदा एक सेर उड़द की दार सवा सेर, कारी मिरच एक तोला, घी तीन पाव, हरयो धनियो ४ तोला, अदरक के मुंगीआ आधा तोला, हवेज ३ तोला, नीबू पांच को रस, अथवा और खटाई नोन सवा तोला,

(विधि) दार को रात को भिजोय के सवेरे धोय के पीसनी तामे हींग, हवेज डारके वडा करके तलने पाछे निकाश के मिशलके धनीओ रस सब वेसवार डारके मेदामें मोन देके ऊपर प्रमान कचौरी करके तलनी निकाश के ऊपर नोन भुरकावनो, और आलू की सकरीया बगैरह की कचौरी व गुंजिया सब याही प्रमान करके तले उपरान्त ऊपर नोन भुरकावनो।

३०५. दही बड़ा

उड़द की दार एक सेर, कारी मिरच पिसी आधा तोला, जीरा भुन्यो आधा तोला, दही दोसेर, आदा को छूंदो १ तोला, घी आध सेर, हवेज़ एक तोला, हलदी आधा तोला, हींग।। तोला. राई पिसी आधा तोला, नोन तीन तोला,

(विधि) - दार को अगले दिन भिजोय के दूसरे दिन धोय के पीसनी पाछे हींग हवेज हलदी सब मिलाय के थोड़ो मोन घी को देके हतेरी में जल लगाय के बड़ा करके घी में तलने खूब शिकजाय तब नोन को जल कर राख्यो होय तामे डारते जानो पाछे दही में नोन तथा राई मिलाय के नोन एक तोला तथा शिक्यो जीरो मिलाय के बड़ा डार देने यही बड़ा मठामें भी पडे है छाछ बड़ा होय।

३०६. चना फड़ फडीआ

चना एक सेर कारी मिरच पिसी एक तोला घी आध सेर नोन पिस्यो एक तोला

(विधि) चना को अगले दिवस भिजोय देने दूसरे दिवस जल नितार के सुके करके मुट्ठी-मुट्ठी घी में डारते जानो तल के पोचे होय जाय उड़ता सो छबड़ा आड़ो देनो निकाश के ऊपर नोन मिरच भुरकावते जानो और तलते जानो।

३०७. चना की दार।

(विधि) चना की दार एक सेर को अगले दिन भिजोय दूसरे दिन धोय जल नितार के सुकी करके चना की सी नाई घी में तलनी निकाशके ऊपर नोन पिश्यो तथा कारी मिरच पिसी भुरकाबनो नींबू दो को रस मिलावनो जो जल को परस रहे तो करड़ी पड़े तासो दार को चना की कपड़ा सो सूके करके तलने और लाल मिरच बघारने होय तो तहां लाल मिरच महीन पीस के भुरकावनी।

३०८. छुके चना तथा दार

(विधि) चना एक सेर को अगले दिन भिजोय के दूसरे दिन धोय जल निकाश के हींग जीरा सो और लाल वा हरी मिरच को बघार देके छोकनो तबेला में ऊपर ढकना में जल भर देनो थोड़ी देर रहके हलाय के फिर ढक देनी ऊपर जल भर देनो आंच नीचे को लसान की पे रहे शीजजाय तब उतार के नोन भुरकाय मिलाय के जो लाल मिरच न परती होय तो कारी मिरच पिसी भुरका बनी हवेज डारनो याही प्रमान चना की दार तथा मूँग की दार करनी।।

३०९. बांस को संधानो

(विधि) हर्‌यो कच्चो बांस एक सेर नोन आदपाव नींबू को रस पाव सेर बांस को छीलके ताके चीरीआ करने लम्बे तीन अंगुल मोटो एक अंगुल करने ताको नोन हलदी लगाय के नीबू के रसमें डार देने पाछे पांच दिवसे काम में लेनो।

३१०. राई केरीको संधानो

केरी १०० नग पकी नोन साडे तीन सेर हलदी दो सेर राई चार सेर मिरचलाल पिसी दोसेर हींग पावेसर तेल १० सेर

(विधि) केरी को चोफाड़ा जुडेमा करके वामे नोन हलदी भरके बरनी में भरदेनी तीन दिन पीछे चौथे दिन काढके राई पिसी के छीलका फटक के निकाश डारने पाछे खूब राई तेल मथके तामे मिरच हींग, मिलाय केरीमें भरके, ताके ऊपर तेल डारनो डूबती रहे चार दिन पाछे उपयोग में लेनी।

३११. संभारी केरी

केरी नग १०० पकी नोन पांच सेर हलदी डेढ़ सेर मिरच पिसी दो सेर मेथी दो सेर हींग पावसेर तेल दस सेर।

(विधि) केरी केचोफारी आकी जुड़ेमां चीरके, मेथी, मिरच, नोन, हलदी, हींग, सबन को महीन पीस के, तेल तीन सेर को अन्दाज मिलायके, संभार होजाय तसो कर केरीमें दाब दाब के भर देनो खाली नरहें पाछे बरणी में धरते जानों संभार निकस नजाय तसे धरनो पाछे तीसरे दिन वामे तेल करनो डुबती रहे पाछे आठ दिन में सिद्ध होय जाय यह मेथीआ केरी कही जाय।

३१२. पीपर को संधानो

पीपर एक सेर नोन डेड पाव नींबू को रस आधा सेर

(विधि) पीपर को नोन में मिलाय के नींबू के रस में डुबा देनी याही रीति सो किस मिस छुबारा लोंग कारी मिरच को भी होय है।

३१३. पीपर राई को संधानो (अचार)

पीपर एक सेर नोन पौनपा व राई पोनपाव हलदी एक तोला तेल पावसेर

(विधि) पीपर को भिजो देनी दूसरे दिन निकाश के नोन हलदी राई तेल मिलाय के धर देनो याही रीत सों, मिरच कारी तथा, लोग, छुआर कोभी होय है।

३१४. सूरन को संधानो

सूरन एक सेर नोन दो छटांक राई दो तोला हलदी एक तोला तेल दो छटांक

(विधि) सूरन को छीलके दोदो आंगल के टूक करने पाछे मन्दी मन्दी आंचसो थोड़े बाफने गल न जाय कच्चोभी न रहे पाछे नोन हलदी राई तेल मिलाय के धर देनो याही रीत अरबी, कंद, कोभी बाफ के होय है जरा नरम कर देनो गलन जाय।

३१५. अदरक को संधानो

अदरक पक्यो एक सेर नोन आध सेर हलदी दो छटांक नीबू को रस दो छटांक

(विधि) अदरक को धोय छिलका उतार के टूक करके नोन हलदी मिलाय बरनी में भर देनी खटाई को करनी हो तो नींबू को रस डारनो और तीसरे दिन जल डारनो डूब तितनो डारनो।

३१६. लोंजी केरी

केरी पांच सेर खांड पन्द्रह सेर राई पाबसेर मेथी पावसेर हींग एक छटांक हलदी पावसेर लाल मिरच आध सेर पीसी तेल डेढ सेर नोन एक सेर।

(विधि) केरी के छिलका उतार के दो-दो टूक करने चूलापे तेल करके राई मेथी मिरच हींग को बघार देकर नोन हलदी डारने और खांड डार देनी हलावनी दोखदका आबे तव उतारनी देखनी के पतली होय ओर गाड़ी होय जायगी तब उतार लेनी पाछे बरनी में भर देनी पाछे एक दिवस वापरबे में आबे है।

३१७. नींबू को संधानो

नीबू नंग १०० नोन तीन सेर हलदी एक सेर

(विधि) नींबू को चोफाडीआ जुडेमा करके नोन हलदी समाबे तितनी भर देनी बरनी में भर देनी ऊपर नोन को थर दे देनो।

३१८. गोर नींबू को संधानो

नींबू नंग १०० गुड़ दस सेर नोन डेढ़ सेर हलदी आध सेर मेथी पावसेर मिरच आध सेर तेल एक सेर राई पावसेर।

(विधि) नींबू के चोफाडीआ जुडेमा करके तेल एक सेर को बघार धर के नीबू को छोंक देने जरा जल छांटनो, पाछे नोन हलदी गुड़ डार के मिरच डार के खदको आवे नीबू थोड़े से गले पाछे उतार बरनी में भर देनी।

३१९. नींबू को संधानो

नीबू नंग २५ भिन्डी एक सेर अदरक एक सेर गुवार एक सेर हीडोरा एक सेर करेला एक सेर नोन ढाई सेर हरी हलदी एक सेर हलदी आध सेर।

(विधि) नींबू को चीरीआ ऊपर प्रमान कर के नोन हलदी भरके बरनी में डार के ऊपर नोन डार देनो पाछे आठ दिवस पाछे भिन्डी अदरक बगेरह ऊपर लिखी वस्तु डार देनी मोड़ो बांध देनो यह कचो सधानो कह्यो जाय है थोड़े दिवस में उपयोग में ले लनो बहुत दिवस नहीं राखनो बिगड़ जाय है।

३२०. करमदा को संधानो

करमदा एक सेर राई दो तोला मेथी दो तोला नोन डेढ़ तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा तेल पाव सेर मिरच पांच तोला गुड़ तीनपाव

(विधि) तेल को बघार करके राई मेथी हींग मिरच डारके वघार करके छोंक देनो जरा शीले तव गुड डारनो पाछे नोन हलदी डारके मिलाय के जरा ठेर के उतार लेनो तुरत वापरने।

३२१. सेलरा को संधानो

सेलरा एक सेर राई दो तोला नोन दो तोला हलदी आधा तोला

(विधि) नींबू की फाड़ एक सेलरा को समार के नोन हलदी लगाय देने, पाछे राई पीसी तेल में मथके मिसल देनी खटाई डारनी होयतो नींबू निचोड़नो नहीं डारना होय तो नहीं निचोड़नो।

सखड़ी को प्रकार

चांवल एक सेर तपेली मे जल ढाई सेर धर के ढक देवे पाछे जल खदके तब चामर को तीन पोत जल सो धोय के पधरा देवे पाछे जरा कनी रहे तब उतार के थोड़े से कोलान की आंच पर रख दे ओर वामे घी एक तोला डोरा देके ढाक देवे चांवल जल सवा दो सेर से पोने तीन सेर तक पीवे है या

प्रमाण राखे और बेठे चांवल को तीन जल से धोय के तपेली में चांवल के ऊपर जल अंगुलिया के डेढ़ पोरुबा ताई जल नापके धरे ढाक देवे बराबर खिलेमा चोखा होय जांयगे घी को डोरा देवे।

३२२. बेंगन भात

चोखा एक सेर बेंगन एक सेर नोन तोला छः हलदी पीसी आधा तोला, हींग पाब तोला, लोंग एक तोला, घी आध पाव

(विधि) घी दो तोला डार के बघार धरे हींग डार के जल ढ़ाई सेर छोंके पाछे बेंगन पधराय देवे जब अधेन आबे तब चोखा धोय के पधराय देवे तामे नोन हलदी पधराय ढाक देवे। चोखा बेंगन शीज जाय तब घी को पधराय के लोंग की बुकनी भुरकाय कर ढाक देवे।

३२३. बड़ी भात

चोखा एक सेर, बड़ी पाव सेर, नोन पांच तोला, हींग पाव तोला, हलदी आधा तोला, लोंग की बुकनी एक तोला, घी दस तोला।

विधि-ऊपर की बेंगन भारत प्रमान बड़ी को घी में भून के कूट लेनी पाछे बड़ी पधराय देनी पाछे दो खदका आ जाय तब चोखा ओरने पाछे ऊपर की रीत प्रमाण।

३२४. छोला भात

चोखा एक सेर, छोला एक सेर, हींग पाव तोला, नोन पांच तोला, हलदी आधा तोला, लोंग की बुकनी एक तोला।

विधि-ऊपर प्रमाण अधेन आवे तब चोखा पधरावने तामे मोन हींग और हलदी पधराबनी जब चोखा सीज जांय तब छोला तथा लोंग की बुकनी पधराय हलाय मिलाय के घी डारे के उतार के मन्दी-मन्दी कोयलन की आंच पे धर देवे और जो हरे छोलानमिले तो सूके चना को भिजोके शर मत डेढपाव चना भिजोंवे।

३२५. मटर भात

चोखा आध सेर, हींग डेढ़ माशे, हलदी आधा तोला हरे मटर एक सेर नोन ढ़ाई तोला, लोंग की बुकनी एक तोला घी पांच तोला और ऊपर की रीत प्रमाण।

३२६. हरे चोरा भात

चोखा एक सेर घी आदपाव हींग पाव तोला हलदी आध तोला नोन पांच तोला लोंग की वुकनी एक तोला हरे चोरा एक सेर।

(विधि) ए रीत उपर प्रमान

३२७. लोंग भात

चोखा एक सेर हींग पाव तोला हलदी आध तोला घी आद पाव लोंग एक छटांक नोन तीन तोला नींबू दो को रस। ऊपर प्रमान नीचे उतारके नींबू को रस डारनो ता ऊपर घी डारनो।

३२८. अदरक का भात

चोखा एक सेर मोन तीन तोला हींग पाब तोला हलदी पाव तोला घी दो छटांक अदरक के मुंगी या दो छटांक। विधि उपर प्रमाण।

३२९. पांचों मेवा भात की क्रिया

चोखा आध सेर बदाम के टूक पोनपाव पिस्ता के टूक पोन पाव किसमिस पाव सेर चिरोंजी डेढ़ पाव बूरा चार से २ इलायची ५ मासा बरास रत्ती दो केशर आध तोला घी एक छटांक।

(विधि) चोखा को जल धर के खूब नरम रांधने पीछे घोटके चोखो पाछे घी पधराय के मेबा डारके मिलाय के बूरा डारनो पाछे खूब घोंटनो खद का आवे तब केशर पिसी धरी होय सो डारनी पाछे दो खदका आय जाय तब उतार के सुगन्धी पधरा मिलाय देनी मेवा को पिस्ता बदाम को गरम जल में करके छिलका उतार के चार-चार टूक करने और किसमिस को जल में भिजोय धोय के और चिरोंजी साबत पधराबे।

३३०. सिखरन भात

चोखा आध सेर दही बन्धों ढ़ाई सेर बूरा चार सेर इलायची पाव मासा बरास ढाई रती।

(विधि) चोखा को नरम रांधके खूब घोटने पाछे उतार के ठण्डी होय तब जल नितर्यो दही वाई कपड़ा में सोंछान के मिलावनी पाछे बूरा सुगन्धी मिलाय के पितराय नहीं ऐसे वासन में धर देनी।

३३१. दही भात

चोखा एक सेर दही एक सेर अदरक के टूक आदपाव मुंगीया हींग पाव तोला जीरो भुन्यो एक तोला घी दो तोला

(विधि) चोखा को गारके पाछे ठण्डो कर राखे पाछे घी में हींग को वघार देके दही डारे पाछे चोखा मिलाय के भुन्यो जीरा तथा मुंगीआ डारके खिलावे।

३३२. खट्टो भात

चोखा आध सेर हलदी पाव तोला राई आधा तोला तिल भुने एक तोला मेथी शिकी को कूटो भयो चूरा पोन तोला हींग डेढ़ मासा नोन डेढ़ तोला नींबू नग पन्दरह को रस छान के घी दो तोला।

(विधि) चोखा को खिलेमा रांधके घी को बघार धर के राई तथा हींग डारके चोखा को छोंकने पाछे हलदी तथा नोन पिस्यो पधरावनो मिलावनो तामे नींबू को रसडार के हलावनो पाछे मेथी तथा तिल डार के उछारनो सब मिल जाय रस सोख जाय तब उतार लेवे।

३३३. बड़ी भात

पांचमो बड़ी भात की रीत ऊपर लिखी है।

३३४. अमरस भात

चोखा आध सेर आम को रस दो सेर बदाम पांच तोला जावंतरी आध तोला इलायची एक तोला किसमिस पांच तोला केशर आधा तोला बूरा तीन सेर।

(विधि) चोखा को खूब गारके रांधने पाछे वामे अमरस डारनो खदक के मिलजाय तब बूरो डारे पाछे केशर डारे पाछे बदाम को छिलका उतार के नाखे किसमिस डोर हलाय के उतार लेवे पाछे जरा ठण्डो होय तब सुगन्धी मिलाबे पीतल के अथवा चांदी के वासन में करनो काठके कोंचा सोंहलावनो।

३३५. नारंगी भारत

चोखा आध सेर नारंगी नग २० बदाम पांच तोला केशर आध तोला कस्तूरी दो रती किस मिस पांच तोला इलायची आधा तोला बूरा तीन सेर।

(विधि) चोखा को रांधने नरम पाछे नारंगी को जीरा पधरावनो ता पाछे बूरो डार के खदकावन चार खदका आवे ता पीछे बदाम छीलका उतार के डारने किसमिस डार के केशर डारनी पीस के पाछे उतार के कस्तूरी सुगंधी मिलावनी यह पीतल के वा चांदी के वासन में लकड़ी के हाथ सो हलाना।

३३६. घीया भात

चोखा पाब सेर घीया एक सेर को खुमन बूरा डेढ़ सेर इलायची आधा तोला बरास दो रत्ती।

(विधि) चोखा आधे सीजे तब घीया को खुमण डारनो पाछे चोखा तथा घीया खूब कोमल होय जाय तब बूरो डारनो दो खदका आय जाय तब उतार लेनी पाछे सुगन्धी पधराबनी।

३३७. केला भात

चोखा आध सेर केला नग दस बूरो दो सेर घी पाब सेर इलायची डेढ़ मासा बरास तीन रत्ती।

(विधि) चोखा सीज जाय तब केला की छाल उतारके टूक-टूक करे पाछे चोखा में पधराय देवे पाछे बूरो मिलाय खदकाय उतार लेनो सुगन्धी मिलाय देनी घी डारके हलायके ढाक देनी।

३३८. खरबूजा भात

चोखा पाब सेर खरबूजा एक सेर बूरो डेढ़ सेर इलायची आधा तोला केशर डेढ़ मासा बरास चार रत्ती।

(विधि) चोखा सीज जाय तब खरबूजा के टूक-टूक करके पधराय बूरो डारे पाछे खदके गाडी होय जाय तब उतारके सुगन्धी मिलावनी।

३३९. खीचड़ी मूंग की दार की

चोखा ढाईपाव दार डेढ़ पाव नोन एक छटांक अदरक के मुंगीआ एक तोला कारी मिरच एक तोला हलदी आधा तोला घी एक छटांक हींग पाव तोला।

(विधि) जल तीन सेर को अधेन धरनो अधेन आवे तब चोखा दारको धोय के पधराय देनी जब आधी सीजजाय तब नोन तथा हलदी तथा मुंगीआ कारी मिरच पधराय देनी पाछे सीज जाय तब बीच में गड्ढा करके हींग पधराय बामे घी एक छटांक पधराय ऊपर खीचड़ी सो खाडो भर देनो पाछे आंच निकास के थोड़ी आंच भूभर में धरनी पहले खीचड़ी को हलाबनी नहीं आध घंटा पीछे हलाय के भोग धरनी।

३४०. खीचड़ी आखे मूँग की

चोखा ढाईपाव मूंग ढाईपाव नोन पांच तोला अदरक के मुंगीआ दो तोला हींग एक मासा घी दो छटांक हलदी आधा तोला

(विधि) जल आध सेर को अधेन धरनो होय तब मूँग पधराय दे पाछे मूँग फट जाय तब चोखा धोय के पधरावे खदके तब नोन हलदी पधराबे और ऊपर प्रमान।

३४१. अरहर की दार की खीचड़ी

चोखा ढाईपाव दार डेढ़ पाव नोन पांच तोला अदरक के मूंगिया दो तोला हींग डेढ़ मासा घी दो छटांक हलदी आधा तोला

(विधि) जल चार सेर को अधेन होय तब वामे गरम जल डारके ठण्डो जल मिलाय के धोबनी पाछे पधराय देबे पर फट जाय तब धोयके चोखा पधरावे और क्रिया ऊपर प्रमान।

३४२. खीचड़ो

चोखा पाब सेर गेहूं दो छटांक ज्वार दो छटांक मूंग दो छटांक चणा की दार हो छटांक चोरा दो छटांक नोन पांच तोला हलदी आधा तोला घी पाव सेर अजमायन आधा तोला बाजरी आदपाव हींग पाब तोला अदरक के मुंगीआ दो तोला।

विधि-प्रथम गेहूँ, ज्वार, बाजरो तीनोन को जल को छींटा देके कूटनो छड़नो धीरे-धीरे छिलका फटक के जल सेर पांच को अधेन होय तब तीनोन को पधराय देनो आधे सीज जाय तो चणा की दार चारो पधरावनें वे जरा सीजें तब चोखा पधरावनें जरा ठेर के नोन हींग अजमान तथा मुंगीआ अदरख हलदी पधरावनें जल शोस जाय शीज जाय तब घी पधराय हलाय के ढांक देवें आंच निकास अंगार पेराखे।

३४३. मीठो खीचड़ो

गेहूँ आध सेर गुड़ तीन पाव घी एक छटांक लोंग की बुकनी इलायची पांव तोला जावत्री पांव तोला जायफल पाब तोला

(विधि) गेहूँ को आगले दिन जल डार के मिलाय के दो घंटा रहने देने पाछे ओखरी में हलके हलके हाथन छडने टूटे नहीं तेसे छड़के छिलका उतर जाय तब फटक देने साबत जुदे कर लेने टूटे खुदे राखने पाछे भूका जुदो राखनो जल सेर ३ को अधेन होय तब आखे गेहूँ पधरावने आधे शीज जाय तब टूटे पधरावने ये सीज जाय तब भूका तथा गुड़ पधरावनो होय चुके तब आंच निकास सुगंधी डार घी डार के हलामनो नीचे बेठे नहीं हलायवे की तजबीज राखनी।

३४४. रोटी गेहूँ की

चून एक सेर घी आध पाव चोरीठा पाव सेर चोखा को चून आध पाव।

(विधि) चून को मांडके गूँद के ऊपर जल छिड़के भिजोय देनो पाछ थोड़ी देर पाछे जल को हाथ देते जानो और गूंदते जानो बराबर रोटी करवे लायक होय तब जितनी बड़ी रोटी करनी होय तितने बड़े लोवा करने पाछे चकला के ऊपर बेलन सो चोरीठा के पलोथन सो वेलनी पाछे मोटे तवा पर डारनी जरा गरम होय के पलटनी नामे जरा चुमकी पड़े के कोलान की आंच पहले से ही काढ़ी राखी होय तापे ओंधी पटकनी फूल जाय सिक जाय उठाय के थारी में धर के चमचा सो घी चुपड़नो याही प्रमाण करनी।

३४५. दुपड़ी रोटी गेंहू की

चून एक सेर घी तीन पाव चोरीठा आध पाव।

(विधि) ऊपर प्रमाणे चून को बांध के तैयार करके लोवा करके लोवा को बगल घी गरम मेंलगाय चोरीठा में लगाय के बराबर दोनों पडत मिलाय वेलके तवा के ऊपर डारे जरा गरम होय के पलट दे पीछे चुमकी लाल पडे तब पलट देनी शिक जाय तब उतार हाथ से फटकार के पढत दोनों जुदे कर थारी में धरके घी चमचा से चुपड देनो दोंनो पडत।

३४६. मिशी रोटी

गेहूं को चून तीन पाब बेसन पाब सेर हलदी एक तोला अजमायन आध तोला घी दो छटांक हींग आध तोला नोन आधा ताला।

(विधि) दोनों चून मिलाय के हलदी नोन हींग कूट के तथा अजमान मिलाय के चून मांड के ऊपर प्रमान रोटी सेक के घी चमचा सो चुपड़नो।

३४७. बेझर की रोटी

जो तथा गेहूँ को चून एक सेर नोन आधा तोला अजमान आधा तोला हींग पाव तोला।

(विधि) चून में सब वस्तु मिलाय के बांध नो पाछे बेलके ऊपर प्रमान सेकनो और फूलावनो घी चुपड़ के धरनो।

३४८. मूँग की रोटी

मूंग को चून एक सेर हलदी पाव तोला घी दो छटांक।

(विधि) चून को बांध के खूब गूँदनो पाछे लोवा करके पलोथन सो वेलनी पाछे सेकनी दोनों बगल लाल चुमकी पड़े ऐसी सेक घी चुपड़नो।

३४९. फेना रोटी

गेहूँ को चून एक सेर घी आधा सेर।

(विधि) चून को माड के खूब टूपीने कछु नरम राखनो ताके आठलोवा करके पाछे चकलापे डेढ़ बिलस्त अंगुल्या चोड़ी बेलनो पाछे ताके ऊपर भिज्यो घी सगरे पे चुपडनो पाछे बीच में सो अंगुलीया सो छेद कर लपटते जानों पाछे एक बगल सो तोड़ के तामे सो तीन टूक कर के अंगुलिया पे लपेट के लोवा करने जैसे चंद कला के करे ता प्रमान लोबा कर के बेलने पाछे जरा ओंडे तवापे सेकने ताके चार बाजू घी डारनो घी में सडसडाबने दोनों बगल लाल चुमकी पड़े तेसे सेक के उतार ते जाय और ऐसे सगरे लोवा की रोबटी करके घी बच्यो होय सो सगरी पे चुपड़ देनी।

३५०. भरमा रोटी

मूँग की दार आध सेर गहूँ को चून एक सेर पिस्यो नोन आधा तोला घी पाव सेर हलदी आधा तोला हींग आठ रती अदरक एक तोला दुचलके हवेज गरम मसाला एक तोला मिरचकारी पिसी एक तोला।

(विधि) चून में घी एक छटांक को मोन देके बांधनो खूब टूपके धर राखनो पाछे दार को अगले दिन भिजोय राखी होय ताको धोये छिलका निकार के पाछे घी धर के हींग में छोंक देनो पाछें तामे नोन हलदी पधरावनी पाछे ढांक देनी सीज जाय तब उतार लेनी पाछे वामे नींबू को रस तथा अदरक हवेज मिरच सब मिलाय मिसल डारनी पाछे लोबा करने पाछे गेहूँ का लोवा करने दोनों के बराबर पाछे लोबा में दार को लोबा भरके पूरण पूडी को जेसे सेके घी चुपड़के धरे ऐसे बेसन की भरमा रोटी होय परन्तु बेसन पाव सेर ते घीमां हींग नाखी मिलाय के सेके पाछे हवेज उपर प्रमाणे मिलाय के करे घी आछी रीत सो चुपड़े ओर क्रिया ऊपर प्रमान।

३५१. त्रिगड़ा के टिकड़ा

गेहूँ को चून डेढ़ पाव मूँग को चून सवापाव बाजरे का चून पांच छटांक हलदी आधा तोला हींग एक मासा घी दो छटांक अजमायन आधा तोला नोन आधा तोला तेल दो छटांक।

(विधि) तीनो चून को मिलाय के तेल को मोनडार के हींग नोन हलदी अजमायन सवन को मिलाय करडो बांधे ताको मिसलके लोवा चौबीस करके बेलके सेकने दोनों बगल लाल चुमकी पड़े तेसे सेक के घी में चुपड़े ऐसे ही सादा गेहूँ के टिकरा करे।

पूरण पूड़ी

३५२. अरहर की दार की पूरण पूडी

गहूँ को चून एक सेर दार एक सेर गुड़ एक सेर घी पाव सेर जावत्री आधा तोला जायफल पाव तोला।

(विधि) चून में घी छटांक को मोन देके बांधनो ताको घी की हाथ देके टूपके नरमाबनी पीछे दार की जल धर के बाफनी सीज जाय तब जल बडती होय तो निकास के घोटनी पाछे जल सोख जाय तब वामे गुडकी चूरो डारके घोटके मिलाय जब शीराते नरम उतार लेनी पाछ सुगन्धी मिलाय चूनके लोवा को जरा बेल तामे पूरण भर लपेट सन्ध मिलाय लोबा करके बेलके सेकनो चमचासो घी चुपड़नो।

३५३. बूरा की अरहर की दार की पूरण पूडी

घेहूँ को चून एक सेर दार अरहर की एक सेर बूरा डेढ़ सेर घी पाव सेर इलायची एक तोला वरास दो रती।

(विधि) ऊपर प्रमान करनी घी चुपड़ के धरनी

३५४. चना की दार की पूरण पूडी

गेहूँ को चून एक सेर चना की दार एक सेर बूरा डेढ़ सेर घी पाव सेर इलायची आधा तोला।

(विधि) चून को ऊपर प्रमाण बांधनो दार को ऊपर प्रमान बाफके शिलपे पीस लेनी पाछे चूला पे चढ़ाय बूरो पधराय घोटनी शीरा सो जरा नरम होय तब उतारके सुगन्धी मिलाय ऊपर प्रमाण भरके बेलके सेक के चुपड़नी।

३५५. सूरज रोटी

गेहूँ को चून एक सेर बूरो एक सेर घी पाव सेर गिरी को खुमन तीन पाव इलायची एक तोला।

(विधि) चून को मोन देके मांडनो और खुमन को जरा घी डारके सेकनो पाछे बूरा सुगन्धी मिलाय के लोबा में पूरण भर के ऊपर प्रमान सेक के घी चुपडके धरनी।

३५६. अरबी की पूरण पूडी

गेहूँ को चून एक सेर तेल आध सेर अरबी आध सेर नोन दो तोला कारी मिरच आधा तोला हींग पाव तोला धनिया हबेज एक तोला अमचूर आधा तोला लोंग बुकनी आधा तोला।

(विधि) अरवी को छिलका उतार मन्दी जांच पे तेल में छोड़ देनी खूब सीज जाय तब निकाश के मिशल डारनी एकरस होय जाय तब ऊपर को हबेज मिलाय के चून में मोन तेल कोदेके जल में नोन तोला एक डारके चून मांडनो पाछे ऊपर प्रमान लोवा में पूरण भर के वेलके तेल में तल ले।

३५७. मिशो टिकड़ा

गेहूँ को चून ढाईपा बेसन डेढपाव हींग सबा मासा हलदी एक तोला धनिया हबेज़ एक तोला नोन आधा तोला कारी मिरच एक तोला तेल आदपाव घी आदपाव।

(विधि) चून में तेल को मोन देके हबेज मसालो सब मिलाय कठन बांधनो मिसलके ऊपर प्रमान बेलके सेक के चुपड़ के धरने।

३५८. बाजरे के पराठे

चून एक सेर कारी मिरच दो तोला नोन आधा तोला हींग चार रत्ती तेल अथवा घी डेढ़पाव।

(विधि) चून में सभी चीज मिलाकर के बेल के चुपडके तये पे डारनो घी अथवा तेल सो फिर तये पे घी तेल डार के सडशडावनो सिक जाय तब उतारे ।

३५९. चीला की रीत

उडद की दार के चीला

उडद की दार तीन पाव बेसन पाव सेर तेल पाव सेर नोन तीन तोला मिरचकारी पिस्सी एक तोला हलदी आधा तोला हींग पाव तोला।

(विधि) दार छिलकनके की को अगले दिन भिजोय देनी दूसरे दिन धोय के महीन पीशडारे पाछे बेसन मिलाय घोर करनों तामें नोन मिरच हींग, हलदी मिलाय के पाछे मोटो तथा छीदो साफकरके चूला पर धर के वामें तेल को रूई सो पोता फिराय के कटोरी सो तवापे डारके हाथ सों चौडाय देय जहा जादा होय सो कटोरी में पोंछ लेनो पाछे रूई को पोता तेल की चारयो बगल फिरवानो पाछे शिजकजाय तब कोंचा सो पलट देनो याही तरह जितने होय तितने करने।

३६०. मूंग की दार के चीला

मूंग की दार एक सेर तेल पाव सेर नोन तीन तोला हलदी आधा तोला हींग आधा तोला मिरच काली एक तोला।

(विधि) दार को अगले दिन भिजोय दूसरे दिन धोय पीसके घोर करै तामें सब चीज मिलाय के तवा पै तेल के रूई को पोता फेरके कटोरी सूं फैलाय के नाखे पाछे ऊपर सों पोंच के चारयो तरफ पोता फिराय के सेके ऊपर प्रमाने।

३६१. बेसन के चीला

बेसन एक सेर तेल पाब सेर नोंन ३ तोला हींग पाव तोला हलदी आधा तोला काली मिरच एक तोला

(विधि) बेसन में सब चीज मिलाये घोर करे कडी जैसो पाछे तवा ऊपर तेल को पोता देके कटोरी सो ऊपर प्रमान करले।

३६२. गुड के चीला

गेंहू को चून एक सेर गुड डेढ पाव घी पाव सेर

(विधि) गुडको पानी करनो तामे गेंहूँ को चून को घोर करनो पाछे पोता देके ऊपर प्रमाण करनो।

३६३. बूरे के चीला

गेहूँ को चून एक सेर बूरो आधा सेर।

(विधि) बूरे को जल करके चून को घोर करनो मथके पाछे ऊपर की रीत प्रमान।

३६४. बेसन की गाठीआ

बेसन एक सेर नोन ३ तोला खारो डेढ़ तोला कारी मिरच दरदरी छिलका उतार तोला २ तेल आधा सेर हींग पाव तोला।

(विधि) बेसन में मोन तेल ४ तोला को देके खारे के मट्टी के बासन में सेक के फुलाय के पीस के डारनो मिरच को डारनी पाछे नोन हींग को जल करके बेसन को करडो बांधे पाछे तेल के हाथ सो खूब टूपनो पाछे आधे कलाक पीछे लोवा करके हथेरी सो पटा अथवा कथरोट ओंधी करके हथेरी सो वाके ऊपर बेले लोवा करके तेल में डुबोते जानो फिर तेल की कड़ाई में तले मन्द-मन्द आंच सो परिपक्व होय तब निकासे एक तोड़ देखनो बीच में शिक्यो।

३६५. बेसन की सेव जर्झरा की

बेसन एक सेर नोन ४ तोला हींग पाव तोला तेल पाब सेर कारी मिरच पिसी पाव तोला।

(विधि) नोन तथा हींग को जल करके बेसन में मिरच मिलाय के नरम शीरा जैसो बांधे पाछे तेल को मोन डार के पाछे कड़ाई में तेल चड़ाय के गरम करके फाडे कोकम डारे अथवा नोन डार के काडे पीछे कडाई के ऊपर कोचा धरके वाके ऊपर जर्झरा धरके अटकावे पाछे जल को हाथ देके बेसन को लोंदा झारापे धरके हथेली सो घीसके सेव पाडे ऐसे घी में भी होय तामे नोन ऊपर सो भुरकावे ए अनसखड़ी में होय जर्झरा जैसो होय तैसी होय।

३६६. चोरा फली

वेसन एक सेर नोन चार तोला हींग पाव तोला अजमान एक तोला कारी मिरच पिसी एक तोला तेल एक सेर।

(विधि) हींग नोन को जल करके बेसन में अजमान मिरच मिलायके करडो बांधे पाछे तेल आदपाव लेके टूपते मोन दे पाछे चकला के ऊपर बरोबर वेले पाछे चाकूते आंव पाडके तेल में तलनी।।

३६७. सेब मेदा की (पाटियाकी)

मेदा एक सेर बूरो डेढ़ सेर घी आदपाव इलायची आधा तोला।

(विधि) मेदा को करडो बांध के एक घंटा राखके पाव जल छिड़कते जानो और नरमाबनो सेव बटवे में आबे ऐ राखनो पाछे एक तखता (पाटिया) सेव वटबे को होय तामे आंका-आंका होय है ताको धर के पाटिया को गोडा होय ताके ऊपर बैठके घी चुपड़ के हाथ में घी चुपड़ के लोबा ले दोनो हाथन सो वेलनी नीचे दोनो बगल सो एक जनो दो तार को दोनो हाथन सो नीचे पातलन पे फैला-फैलाय के छत धरता जाय पाछे धूप में सूख जाय तब बासन में धरदे जब करनी होय तब सेब एक सेर लेके जल को अंधेन धरनो सबको आधी छटांक करके भून लेनी पाछे अधेन छछने तब देनी पाछे थोड़ी देर पीछे देखनी गल जाय तब पसाय जल नितर जाय तब तपेली में घी डारके बामे पधराय के मिलावनों खदका दो तीन आबे के उतार के सुगन्धी पधराय के भोग धरनी।

३६८. कठोर

बाल एक सेर हींग डेढ़ मासा पिश्यो गिरी को खुमन दो छटांक तेल एक छटांक बूरो एक छटांक कारी मिरच डेढ़ तोला अमचूर २ तोला किसमिस आठ तोला हवेज चार तोला नोन तोला।

(विधि) बाल को एक दिवस भिजोय दूसरे दिन जल निकाश के कपड़ा में बांध के ऊपर कछु बोझ धरनो जब कोटा फूटे तब लेके छिलका एक-एक करके उतार डारे पाछे तेल को वघार धरके हींग में छोंक दे पाछे जल डारके ढक देनो जरा गले तब नोन हलदी डारे खूब सीज जाय तब किसमिस डारे पाछे जराठेर के अमचूर तथा बुरो मिलाय हबेज तथा खुमन पधराय मिलाय उतार लेनी।

३६९. वाल की दार

वाल की दार एक सेर तेल आदपाव बूरो दो तोला नोन तीन तोला हलदी आधा तोला हींग डेढ़ मासा कारी मिरच तोला हबेज दो तोला गिरी का खुमन आदपाव।

(विधि) दारको दो पहर भिजोय देनी पाछे हींग को छोंक देनो जल को छींटा देके नोन हलदी डारनो पाछे मन्दी-मन्दी आंच सो होय जाय तब हवेज खुमन बूरो मिलाय के उतार लेनी जो अनसखड़ी में करनो होय तो घी में छोकनी और नोन नीचे उतार के डारनो।

३७०. दार मूँग की छुटी

दार एक सेर घी आदपाव नोन तीन तोला पिश्यो हलदी आधा तोला हींग डेढ़ मासा हवेज दो तोला कारी मिरच डेढ़ तोला।

(विधि) दार को दो पहर पहले भिजोय पाछे घीमें छिलका निकाश के हींग जीरा को छोंक देनो पाछे हलदी डारके जल के छींटा देके ढांक देनी मन्दी-मन्दी आंच सो कोलान पे रहवे देनो पाछे शीजजाय तब नीचे उतार के नोन हवेज पिसी मिरच डारनी जो सखड़ी में करनी होय तो तेल में छोकनी नोन हलदी सगही ऊपर ही डारनो और लाल मिरच बपराय तहां छोक में मिरच डारनो।।

३७१. चना की दार छुटी

(विधि) चना की दार एक सेर को रात को भिजोय देनी और क्रिया ऊपर प्रमान।

३७२. मूँग की अंकुरी

मूँग एक सेर घी दो छटांक हींग डेढ़ मासा हबेज धनिया दो तोला नोन तीन तोला हलदी आधा तोला कारी मिरच एक तोला।

(विधि) मूँग को दो दिन भिजोय के जल नितार के मोटे कपड़ा में बाँध के ऊपर बोझ धरनो

कोट फूटे तब निकाश के घी में छोंक हींग डारके पाछे जरा जल को छींटा देके हलदी डार के मन्दी आंच सो होयवे देनो शीज जाय तब उतारके नोन मिरच डारके मिलाय के धरनो यह अनसकड़ी को और सखड़ी में तेल में छोंकनो और नोन हलदी संग पहले ही डारनी।

३७३. दार उड़द की छड़ियल

दार एक सेर घी दो तोला नोन ५ तोला हलदी आधा तोला हींग डेढ़ मासा गरम मसाला तीन मासा मिरच आध तोला अमचूर एक तोला अथवा नींबू एक नीचोड़नो गुड़ एक तोला।

(विधि) अधेन होवे तब दार को धोय के ओर देनी जरा गले तब नोन हलदी पधरावनो बराबर शीज जाय तब कडछी में घी धरके मिरच हींग धरके छोंक देवे पाछे गुड खटाई डार के पाछे गरम मसालो डार के उतार लेवे।

३७४. उड़द की छिलकन की

दार एक सेर घी दो तोला नोन तीन तोला हलदी आधा तोला लोंग डेढ़ मासा हींग डेढ़ मासा मिरच आधा तोला गरम मसालो ढ़ाई तोला।

(विधि) अधेन होय तब दारको धोय के ओर देनी नोन हलदी पधराय के ढाक देनी शीज जाय तब हींग मिरच और लोंग को छोंक देनो पाछे गरम मसालो डार के मिलाय के उतार लेनी।

३७५. त्रेवटी दार

अरहर की दार पांच छटांक चना की दार पांच छटांक उड़द की दार डेढ़ पाव घी दो तोला नोन पांच तोला हलदी आधा तोला हींग डेढ़ मासा मिरच आधा तोला मेथी आधा तोला राई आधा तोला नींबू एक गरम मसालो तीन तोला

(विधि) अधेन होय तब दार धोयके और देनी जराशिजे तब नोन हलदी पधरावनी खूब शीज जाय तब मेथी राई मिरच को छोक देनो हींग कची पधरावनी पाछे हवेज मसालो खटाई पधराय देके उतार लेनी।

३७६. मूँग की छड़ीआल दार

दार एक सेर घी दो तोला नोन पांच तोला हलदी आधा तोला हींग डेढ़ मासा मिरच आधा तोला।

(विधि) अधेन होय तब दार धोयके ओर देनी जरा गले तव नोन हलदी डार देनी शीज जाय तब मेथी मिरच जीरा को वघार देनो हींग कची डारनी होय चुके तब हवेज डारके उतार लेनी।

३७७. मूँग की छिलकन की दार

दार एक सेर घी दो तोला नोन पांच तोला हींग डेढ़ मासा हलदी आधा तोला हवेज तीन तोला मेथी एक तोला मिरच आधा तोला।

(विधि) अधेन होय तब दार धोय के ओर देनी जरा शीजे तब नोन हलदी डार के ढांक देनी शीजजाय तब कच्ची हींग डारनी मेथी मीरच को छोंक देनो हवेज पधराय उतार लेनी।

३७८. चना की दार

दार एक सेर बेसन आदपाब घी दो तोला नोन तोला पांच हलदी आधा तोला हींग डेढ़ मासा मिरच एक तोला कोकम पांच तोला अथवा कच्ची केरी केटूक दो सेर धनीया हबेज ढ़ाई तोला अजमायन डेढ़ मासा।

(विधि) अधेन होय तब दार को धोय के और दे दार गलजाय तब वेसन को घोर करके नोन हलदी डार पधराय देनी एक रस होय जाय तब खटाई डार के कडछी घी के धर के हींग मिरच को छोंक देनो हवेज अजमान डार मिलायके उतार लेनी।

३७९. कढ़ी

बेंसन दो छटांक मठा-२ सेर घी दो तोला नोन तीन तोला हलदी आधा तोला अदरक के मुंगीया दो तोला मेथी आधा तोला राई आधा तोला जीरा आधा तोला हींग डेढ़ मासा नग ४ मीठी नीम के पत्ता की झुड़ी एक हरयो धनियो एक छटांक मिरच ढाई तोला वूरो एक छटांक।

(विधि) बेसन में नोन हलदी डार के मठा सो करनो मठा न होय तो जल में घोर करनो तापीछे बघार के मेथी राई जीरा तथा मिरच सो छोंकनो और हलावनो खदको आबे तब अदरक डारनो भिंडी के टूक-टूक करके डारनो और कची हींग डारनी खूब खदक जाय तब बूरो डारनो पाछे नीम तथा धनियो पधराय ढांक के चार मिनिट पीछे उतार लेनी जहां ताई फीण आबे खदको नआयो होय तहाँ ते हलाब ते रहनो नहीं तो उफन के निकस जाय और मठानहो तो कोकम की करे जल सो घोर करके खूब खदक जाय कोकम डारे और अहर की दार को पसाय केओसामा निकसे वाको छोंक के घोर को डारे क्रिया ऊपर प्रमान से खद को आय जाय तब उतार लेवे यामे सरगवा कीसीगबी पडे चार चार अंगुल के टूक करे बेंगन पड़े है क्रिया ऊपर प्रमान पकोड़ी की कढी बेसन पावसेर को जलसो बांध के खूब मथे जल पे पेरे तब घी धरके पकोड़ी तलनी कढी मेपघरावनी ए पकोड़ी की कढ़ी भई ऐसे ही बूंदी छांट के पधरामें वो बूंदी की कढी गई।

३८०. पतरवेलीआ की कढ़ी

(विधि) कढ़ी ऊपर प्रमान करके अरबी के पतों में बेसन में हींग हबेज मसालो डारके जल में

गाडो गोर कर पत्तानपे चुपड़े लपेटके बीटा करे पाछे एक तबेला में घास डारके ऊपर थारी में धर के भीतर वाफमें शीज जाय ऊपर ढाक देवे खूब बफजाय तब निकाशके चकता जैसे समारके पधराबे कढी में केला पड़े है वेंगन भीड़ी शीग की फरी अदरक के मुंगीआ पकोड़ी वड़ी केऊ चीज पड़े है।

३८१. तीन कुड़ा

चोखा को.चून आध सेर भिजे चना आदपाव वडीया।

(विधि) चोखा के चून को गोर करके तामे नोन और कारी मिरच डार के हींग जीरा सो छोंक देनो पाछे तामे भिजोये चना तथा बड़ी उड़द की डारके खदकाबनो होय चुके तब उतार लेनो।

३८२. चूरमा

गेहूं को चून एक सेर तेल एक छटांक सिके तिल एक छटांक घी आदपाव गुड आदपाव।

(विधि) चून मोटो तामे तेल को मोन देके तिल मिलाय के थोड़ो-थोड़ो जल डारते जानों करडो बांधनो खिलेमा पाछे ढोसा बांधने अथवा लडुवा बांधने पाछे उपरान की आंच निर्धूम होय तब वामे सेकनो तामे दाग न पड़े फुरती सो फेरते जानो खूब शिकके परिपक्व होय जाय तब बाही आंच की भूभर में बीच में गडो करके भूभर में गाड देने पाछे आधी घडी ठेर के निकाश लेने राख फटकारके कपड़ा सो पोहोंच के कूटके मोटे छेद की चालनी में छान लेनो पाछे गुड़ पोले-पोले हाथ सो मिलाबनो पाछे घी गरम करके मिलाबनो पाछे लडुवा बांधने बूराके करे तो प्रथम घी गरम करके मिलाबे बूरा सेरचून के में आध सेर मिलावे।

३८३. चूरमा की दूसरी किया

ऊपर प्रमाण करडो बांध के एक थारी में थपोड के दाव के वामे अंगुलीनसो गडे करने पाछे मोटे तवापे खूब सेकनो दोनो तरफ खूब शिकाजाय तब कूट छान के गुड मिलाय घी मिलाय लडुवा बांधने।

३८४. बरफी चूरमा

गेहूँ को चून एकसेर घी आधसेर जायफल नग १ गुड़ डेढ़ पाव तिल छटांक भर शिके बूरो डेढ़पाव,

(विधि) चूनमें मोन देके तिल डारके ऊपर प्रमान बांध के ढोसा ऊपरान की आंच में सेकके कूट छानके गुड़ घी मिलाय के परात में जमाय के ऊपर जायफल पिस्यो भुरकाय के ऊपर बूरो भुरकाय चाकू सो आंका करने जितने बड़े करने होंय फेर चाकू सों बरफी कीसी नांई उखाड़ लेने।

३८५. थूली (रवो)

गेहूँ को रवा एकसेर गुड़ तीन पाव घी आदपाव

(विधि)रवा को छटांक भर घी में भून लेनो पाछे जल एक सेर को अधेन धर के गुड डारनो खदके जल के ऊपर मेल आवे ताय झरझरा सो निकाश लेनो पाछे रवा ओर देनो हलावनो मंदी आंच के ऊपर ढाक देनो कनी गलजाय तब घी डारके ढांक देनो उतार लेनो।

३८६ मूँग की दार की बड़ी

दार एक सेर अदरक चारतोला दुचल के हींग आधा तोला मिरचकारी दो तोला अथवा लाल पिसी नोन चार तोला हल्दी आधा तोला

(विधि) दार को रात्रको भिजोय सवेरे धोय छिलका निकास सिल्लोडी सो पीस के अदरक हींग मिरच नोन हलदी मिलाय के खूब मथनी पाछे चटाई प धूप में वडी छोड़नी झाड़ी बेर सो बडी पाछे सूक जाय तब उठाय के धर लेनी बासन में भर देनी पाछे उपयोग में लानी होय तो जितनी की मरजी होय तितनी लेके दुचलनी जैसी चून न होय तैसी पाछे घी में भून लेनी पाछे जामे उपयोग में लावनी होय तामे वापरे वड़ी भात होय है बड़ी को साक होय है केऊ शाक में मिलाई जाय है,वडीको पतरी शाक होय है।

३८७. उड़द की दार की बड़ी

(विधि) ऊपर प्रमान भिजोय धोय पीसके मिलाय के ऊपर प्रमान बड़ी धरनी अथवा दारको मोटे रवासी पिसवाय के रात को भिजोय देनी सवेरे सब वस्तु ऊपर के प्रमान मिलाय के बड़ी धरनी चटाईपै।

३८८. बड़ा उड़द की दाल के

(विधि) ऊपर प्रमाणे उड़द की दार भिजोय धोय पीसके ऊपर प्रमाण सब चीज मिलाय मथके वड़ा हतेली में जल को हाथ लेके लोवा ले दाव के अंगुली सो छेद करके तलके निकास लेवे मन्दी-मन्दी आंच राखनी एघड़ा मठा में पड़े है मठा में हींग जीरे को छोंक देनो नोन पधराबनो।

३८९. मुंगोड़ा

(विधि) मूँग की दार एक सेर को भिजोय धोय पीस के ऊपर की वस्तु मिलायके मथ के हाथसो मुंगोड़ा सुपारी की बरोबरी करके तल लेने ए मुंगोड़ा असेही भोग आवे है सूके और मठा में हींग जरा को छोंक देके बामें पधराए जाय है।

३९०. कचोरी मूँग की दार की

मूँग की दार एक सेर मेदा तीनपाव तेल तीनपाव नोन तीन तोला हलदी एक तोला हवेज धनियो दो तोला मिरच दो तोला लाल वा कारी अमचूर २ तोला अथवा नींबू नग दो।

(विधि) दार को भिजोय धोय के हींग मिरच के जीरा को छोक देके ढांक देनी नोन हलदी पधराय मिलाय मिशल डारके धररांखे पाछे मेदा में मोन देके करडो बांधे पाछे जरा वेलके वामे दार भरके कचोरी करके तल लेबे ए घी में करनी होय तो घी में तलनी अनसकड़ी में करनो होय तो नोन नहीं डारे ऊपर कचौरी पे भुरकावे।

३९१. कचोड़ी उड़द की दार की

दार एक सेर मैदा तीनपाव तेल एक सेर अदरक के मुंगीआ पांच तोला नोन तीन तोला हलदी दो तोला नींबू नग चार को रस अथवा अमचूर चार तोला मिरच चार तोला कारी व लाल हींग पाव तोला हबेज चार तोला हरयौ धनियों एक छटांक।

(विधि) दार को रात्र को भिजोय सवेरे, धोय महीन पीसके तामे हींग हबेज मिरच नोन हलदी सब मिलाय के मथे पाछे बडा करके अधकचे तल लेने पाछे मिशल के खटाई मिला बनी पाछे मेदा में खूब मोन देके कठन बांधे लोवा करके पूड़ी तेल के बामे दार भरके हथेली सो दाब के तल लेनी या रीत सो चना मटर अरवी सूरण आलू के गुंजा होय है गूंथ के अनसखड़ी में करेतो घीमें तेल और नोन भीतर नहीं डारे पिश्यो नोन कचोरी गुंझिया के ऊपर भुरकावे चना मटर हरेकोछोक के हबेज मसालो मिलाय के गुंझिया करे और अरबी सूरण आलू को बाफके छिलका उतार के मिशलके हवेज मसाला मिलाय के ऊपर प्रमाणे मेदा में मोन देके कठन बांध के ऊपर प्रमान करे।

३९२. पापड़ उड़द के

उड़द की छडीयल दार को पीठा एक सेर हींग डेढ़ तोला नोन सात तोला कारी मिरच तीन तोला दरदरी पापड़ खार पांच तोला तेल आदपाव।

(विधि) नोन तथा खारा हींग को जल करनो और कारी मिरच को दरड़ी ठमठोर के कछु छिलका फटक डारने पीठा में मिलायके नोन खारा हींग के जलसो खूब करड़ो बांधनों पाछे शिलपे मोघरी काठकी सो अथवा पथरसो खूब कूटनी नरमास पे करके पाछे तेल लगाय-लगाय के पाछे वडे २ लोबा करके तल के हाथ सो खूब टूपनो पाछे बाटबा करके डोरा सो लोवा तोड़ने पाछे थारी बा चकलापे तेल लगाय लगाय के खूब पतरे बेलने सुकाय देने पाछे उपभोग में लेने होय तब कोलान की आंच पे सेकने अथवा तेल में वा घी में तल लेने।

३९३. मूँग उड़द के पापड़

उड़द को पीठा आध सेर मूँग की धोवा दार छड़ी अलदार को पीठा आध सेर।

(विधि) मिलाय के ओर चीज हींग वगेरह ऊपर प्रमान डारके ऊपर की विधि प्रमान करने।

३९४. मूँग की दार के पापड़

(विधि) मूँग की दार को पीठा एक सेर तामे और सब चीज ऊपर प्रमाणे डारके ऊपर की विधि प्रमान करने।

३९५. ढोकरा

उड़द की छड़ी अलदार को मोटो चून रवा आध सेर चोखा आध सेर को मोटो चून रवा जेसो हींग आधा तोला लाल मिरच वा काली मिरच चार तोला हलदी आधा तोला नोन तीन तोला तेल आदपाव अदरक चार तोला हवेज चार तोला हरयो धनियो एक छटांक।

(विधि) उड़द का तथा चोखा कोरवा में मोन मुठीआवंधे ऐसो देके गरम जलसो भिजोय देनो तामे ऊपर लिखी वस्तू नोन मिरच कुल डारके मिलाय आगले दिन भिजोय राखनो दूसरे दिन एक थारी में भीजो भयो आथा करके एक तपेला में घास डारके जल डार के भीतर दो ईंट धर के वाके ऊपर थारी राखनी कारण के थारी जल में डूबे नहीं पाछेतबेला ढाक देनो नीचे आंच बरावनी पाछे देखनो थारी में अंगुली नहीं खुचे तब उतार लेनी पाछे बरफी से टूक कर लेने।

३९६. मूँग की दार के ढोकरा

(विधि) मूँग की छड़ी अलदार एक सेर को मोटो चून रवासो तामें ऊपर प्रमान हवेज हींग नोन सब चीज मिलाय गरम जलसो आगले दिन आथा डारके ऊपर की विधि प्रमान करके बरफी जैसे टूक करके निकाश लेवे।

३९७. भुजेना

अरबी के पताके पतर वेलीया

(विधि) बेसन एक सेर तेल पाव भर नोन पांच तोला हींग डेड तोला अरबी के चालीस पत्ता छोटे मिरच दो तोला अमचूर आध पाव राई एक तोला मेथी खटाई अमचूर वा कोकम वा इमली को जल करके बेसन में तेल एक छटांक को मोन देके नोन हलदी हींग डारके गोर गाडो करनो पता में चुपडवे लायक पाछे पतामें चुपड के वीटा करे पाछे एक तपेली में जल डार के घास डार के बामें थारी औधी करके वीठा धर जल स्पर्श न होय ऐसे धर के ढांक देवे शीज जाय तब निकाश लेबे पाछे चाकू

सो समार के छोटे-छोटे टुकड़ा करे तेल पाव भर की वघार धर के तामे मेथी राई को छोंक देनो उछारने तेल शोख जाय तब उतार लेनो।

३९८. वेंगन के भुंजेना

बेसन एक सेर वेगन दो सेर नोन पांव तोला आखो धनियो दो तोला हलदी आधा तोला मिरच कारी आखी २ तोला खारो पाव तोला हींग सवा तोला तेल आधा सेर

(विधि) वेसन में मिरच धनियो आखो हींग नोन हलदी डार के जलसो गोर करनो तामे खारा को जल कर के गोर में मिलावे पाछे बेंगन के चाकूसो चकता कर के बेसन को घोर कड़ी के सूं गाडोतामें चकता पधराय गोर में लेपट के तेल में तले झारा सो पलटे शिक जाय तब निकाश लेने ऐसे ही घीमें होय।

४९९. कोला के भुजेना

बेसन एक सेर कोला २ सेर नोन पांच तोला खारो आधा तोला हींग डेढ़ मासा तेल आधा सेर मिरच २ तोला कुटो धनिया आखो तीन तोला।

(विधि) बेसन में सब चीज मिलाय गोर करनो पाछे कोला के छिलका उतार चकता कर गोर में लपेट के तलने।

४००. आम के भुजेना

बेसन एक सेर आम २ सेर नोन चार तोला हींग डेढ़ मासा तेल आध सेर मिरच दो तोला लाल वा कारी हलदी पाव तोला।

(विधि) बेसन में सब चीज मिलाय के गोर करे आम के छिलका उतार फांके कर गोर में लपेट के तले।

४०१. पान के भुजेना

बेसन एक सेर पान जितने चइये नोन पांच तोला खागे आधा तो हींग डेढ़ मासा तेल आधा सेर हलदी आधा तोला।

(विधि) बेसन में सब चीज मिलाय के गोर कर पान में दानो बाजू लपेट तल लेने। ऐसे अजमान के पान के भिण्डी टूक २ कर के केवड़ा फूल के आलू के चकता के कच्चे केला के बेंगन के सेमा ऐसे बोहोत चीजन के होय है ऊपर प्रमाने करने।

४०२. सम्भारियां बेगन के

बेंगन एक सेर छोटे-छोटे बेसन पाव सेर धनियो चार तोला जीरा डेढ़ तोला हींग डेढ़ मासा नोन तीन तोला हलदी आध तोला तेल पाव सेर।

(विधि) बेंगन की चार-चार चीर जुड़ेमां करनी पीछे बेसन में पिश्यो नोन हलदी हींग हवेज धनियो पिश्यो मिला छटांक तेल मिलाय के बेगन में भरे पाछे तीन छटांक तेल व बघार धर हींग जीरा डार के छोंक देवे धीरे-धीरे उछारनो ऊपर ढांक के ऊपर जल भर देनो मन्दी आंच में करनो तेल शोख जाय गल जाय तब उतार लेवे।

४०३. वेंगन बडी का शाक

बेंगन दो छटांक बड़ी दो छटांक तेल दो छटांक हलदी पाव तोला हबेज दो तोला नोन एक तोला हींग डेढ़, मासा।

(विधि) बड़ी को ठमठोर के तेल में भूंजनी भुनजाय तब हींग डारके बेंगन समार के पहले धरराखे होय सो वामे छोंक देनो तामे नोन हलदी थोड़ा जल पधराय ढांक देवे शिजजाय तब हबेज डार मिलाय के उतार लेबे।

४०४. बेंगन आलू को शाक

बेंगन पाव सेर आलू पाव सेर तेल आदपाव हलदी पाव तोला नोन डेढ़ तोला हींग डेढ़ मासा, मिरच एक तोला हबेज दो छटांक।

(विधि) आलू के छिलका उतार के समारकें चार छ: छ: टूक और बेंगन समार तेल धर के बघार हींग मिरच के छोंक नोन हलदी डार के जरा ठर के थोड़ा जल डार शीज जाय तब हबेज मिलाय के उतार लेने।

४०५. बेंगन और रतालू को

बेंगन पाव सेर रतालू पाव सेर नोन डेढ़ तोला हवेज एक तोला हलदी पाव तोला तेल एक छटांक हींग डेढ मासा मिरच पाब तोला क्रिया ऊपर प्रमान।

४०६. बेंगन मेथी को शाक

(विधि) ऊपर प्रमान।

४०७. बेंगन गाठिया को शाक

(विधि) बेसन दो छटांक मे हींग हवेज मिरच और तेल को मोन देके टपके गांठीया करके तल के बेंगन छोक के पधरावै नोन हलदी डार के शीज जाय तब उतार लेने।

४०८. बेंगन और चना की दार की शाक

बेंगन आध सेर दार आध सेर तेल दो छटांक नोन तीन तोला हलदी पाव तोला हवेज २ तोला हींग एक मासा मिरच आधा तोला।

(विधि) बेंगन समार के राखे दार अगले दिन भिजोय सवेरे जल निकाश धोय के हींग मिरच जीरे से छोंक देवे डारे पाछे जरा शीजजाय तब बेंगन पधराबे नोन हलदी ढांक देय शीजजाय उतार लेवे।

४०९. बेंगन को भरथा

(विधि) बेंगन एक सेर नोन डेढ़ तोला हींग सबा मासा घी २ तोला वेंगन बड़े बड़े लेने ताके ऊपर घी चुपड़ के आंच पे धरके सेकनो अथवा आंच में गाड देनो जब शीज जाय करडो न रहे तब निकाश के छिल का उतर के मिशल डारने अथवा चलनी में छान लेनो पाछे घी को वघार धरके हींग सो छोंक देनो पाछे नोन मिलाय भोग धरनो।

४१०. वेंगन के गूँझा

बेंगन एक सेर मेदा आधा सेर नोन सबा तोला तेल आधा सेर गिरी को खुमन ९ तोला अदरक के मुंगिया आधा तोला हवेज एक तोला अमचूर एक तोला।

(विधि) ऊपर प्रमान भरथा करके हींग जीरा में छोंक के नोन हवेज मुंगिया अमचूर मिलाय के मेदा में मोन देके बांध के पूड़ी बेलके बा में भरके गुझा गोठ केतललेने।

४११. आलू को शाक

आलू एक सेर नोन तीन तोला हवेज एक छटांक तेल आद पाब हलदी आधा तोला मेथी आधा तोला राई आधा तोला जीरा आधा तोला हींग डेढ़ मासा खुमन आदपाव मिरच आधा तोला।

(विधि) आलू को जल में बाफ के छिलका उतार डारे टूक कर उघारे धर के मेथी राई जीरा हींग मिरच धर के छोके तामे हलदी डार मिलाय खुमन मिलाय ढक देवे पाछे उछार के उतार लेनो और आलू एक सेर को छील के टूक के ऊपर प्रमाण छोके बामे जल एक सेर डारे नोन हलदी डारे शीज जाय तब बेसन तोला को गोर जल में कर के डारे मुड बाबूरा ढाई तोला और खटाई तोला डारे खद के तापीछे उतार लेवे।

४१२. आलू की सेब

आलू एक सेर बड़े-बड़े नोन डेढ़ तोला बा घी आधा सेर मिरच एक तोला पीसी।

(विधि) आलू के छिलका उतार के खुमन में खुमन करे सेब जैसी होय बाके तले गरम-गरम मे नोन मिरच भुरकाय देवे।

४१३. सकर कन्दी को शाक

सकर कन्दी एक सेर तेल वा घी दो छटांक नोन तीन तोला हलदी आधा, तोला हींग एक मासा मिरच आधा तोला हबेज दो तोला।

(विधि) सकर कन्दी को समार के छोंक देने नोन हलदी डार के हलाय के पीछे जल आधा सेर डारे ढांके शीज जाय जल शोख जाय तब धनियो हबेज मिलाय उतार लेवे ए सूको शाक है।

४१४. गुवार को शाक

गुवार एक सेर तेल एक छटांक नोन तीन तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा मिरच आधा तोला हवेज दो तोला अजमान एक तोला खारो पाव तोला।

(विधि) गुवार को सबारि के रेसा निकाश के दो-दो टूक करने हींग मिरच सो छोके नोन हलदी डारके जल डारनो पाछे खारो को दूधिया डारे शीजजाय तब अजमान हवेज डारके उतार लेवे।

४१५. गुवार कोला को शाक

गुवार आध सेर कोला आध सेर तेल एक छटांक नोन तीन तोला हलदी आधा तोला हींग डेढ़ मासा मिरच आधा तोला हबेज दो तोला मेथी दो तोला राई एक तोला।

(विधि) गुबार को लाके समार के मेथी राई हींग मिरच सो छोंकनी प्रथम गुबार छोंकनो पाछे नोन हलदी डार जल डार के ढांक देनो शीज जाय तब हबेज डार के उतार लेनी कोला को कहीं काशीफ़ल कहीं प्रतकोला कहें है।

४१६. गुवार तोरई का शाक

ऊपर प्रमान दोनों मिलाय छोकें ऊपर प्रमान करे।

४१७. चोरा की फली को शाक

चोरा की फली एक सेर तेल एक छटांक नोन तीन तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा हबेज दो तोला मिरच आधा तोला अजमान पिस्यो आधा तोला।

४१८. सूरण को शाक

सूरण एक सेर तेल वा घी आदपाव नोन तीन तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा मिरच एक तोला हवेज एक तोला बूरो २ तोला खटाई चार तोला।

(सूरण) को समार के बूरो और हलदी से मिलाय के छोंकनो शीज जाय तब बूरो और खटाई डारके मिलाय के उतार लेनो।

४१९. दूसरी रीत

सूरण एक सेर घी आध सेर नोन दो तोला कारी मिरच दो तोला हवेज दो तोला।

(विधि) सूरण एक सेर को दो अंगुल के टूक कर के घी चढ़ाय के ठण्डे घी में ही छोड़ देने और मन्दी-मन्दी आंच पै ढांकदे एक घन्टा भरतक गलजाय तब घी में तल लेनो पाछे नोन कारी मिरच पिसी हबेज मिलाय के भोग धरें।

४२०. अरबी की शाक

अरबी एक सेर तेल व घी एक छटांक नोन चार तोला हरदी आधा तोला हींग मासा १ मिरच एक तोला खटाई अमचूर की एक छटांक अथवा मठा एक सेर हवेज दो तोला।

(विधि) अरबी को जल में वाफ देके छिलका उतार अजमान एक तोला हींग मिरच सो छोंक नो पाछे नोन हलदी मिलाय के दही डार के उतार लें अथवामठा डारके मिलाय के उतार ले अथवा ठा डारे और खदका दिवाय के अमचूर डारे तो जल डेढ़ सेर डारके खदकावें। पाछे हबेज अजवाइन मेलाय उतार लें ऐसे अरबी समार के हू होय है।

४२१. भिण्डी को शाक

भिण्डी एक सेर नोन दो तोला राई आधा तोला हींग एक मासा तेल पाव सेर हलदी आधा तोला मेथी एक तोला हबेज एक तोला मिरच एक तोला।

(विधि) भिण्डी को समार के ऊपर प्रमान छोंक के नोन हलदी डार मन्दी-मन्दी आंच पै ढांक शीज जाय तब हबेज सब ऊपर प्रमान मिलाय उतार ले या में दही हूँ डारके होय है।

४२२. परवर को शाक

परबर एक सेर नोन दो तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा तेल वा घी आदपाव हबेज एक तोला कारी मिरच एक तोला।

(विधि) परबर को समार के हींग सो छोंक देवे पाछे नोन हलदी पधराय जल छिड़क के ढांक नो मन्दी आंचसों हाव देनो शीज जाय तब उतार हबेज मिरच मिलाबनो।

४२३. खरबूजा को शाक

खरबूजा एक सेर जीरा एक तोला नोन तीन तोला बूरो आदपाव हलदी आधा तोला हींग एक मासा मिरच एक तोला खटाई एक तोला तेल बा घी एक छटांक हबेज एक तोला।

(विधि) खरबूजा को समार के छोंक देनो नोन हलदी पधरावनी ढांक देनो मन्दी आंच राखनी गलजाय तब कोकम और बूरा डारके मिलायके उतार के उतार लेनो चणा की दारबी पड़े है तामे पहले दार छोंकनी दार शीजजाय तब खरबूजा डारे।

४२४. तोरई को शाक

तोरई एक सेर नोन दो तोला हलदी आधा तोला तेल एक छटांक मेथी एक तोला मिरच आधा तोला हींग एक मासा हबेज एक तोला।

(विधि) तोरई को ऊपर से छिलका उतार के समार के ऊपर प्रमाणे छोंक देवे शीजजाय तब हवेज मिलाय के उतार लेवे।

४२५. कांकड़ी को शाक

ऊपर प्रमाणे छिलका उतार समार के छोंके शीजजाय तब हवेज मिलाय के उतार लेवे ककड़ी और तोरई के भी मिलाय के होय है।

४२६. करेला को शाक

करेला एक सेर को छिलका उतार के समारनो पाछे नोन मिलाय के मिशलके जल निचोड़ के हींग सो तेल बा घी आदपाव में छोंकदे फिर हलदी मिलाय मन्दी-मन्दी आंच सो शीजवे देनो कोलापे पाछे सोंफ एक तोला हवेज ऊपर प्रमान मिलाय सूको होयहै ऐसे चना की दार पाव सेर को रात में भिजोय देनो पाछे दारमें सो जल निचोड़ छोंक देनो और करेला एक सेर को समार नोन सो मिशल जल निचोड़ दार के संग डारके मिलावे नोन हलदी डारे जल थोड़ो छिड़के ढांक देवे मन्दी-मन्दी आंचसो होयवे देवे शीजजाय तब हबेज गुड़ डारके मिलाय के उतार लेबे।

४२७. टीडोरा को शाक

टीडोरा एक सेर तेल एक छटांक मेथी एक तोला मिरच एक तोला हींग एक मासा नोन दो तोला हलदी आधा तोला हबेज दो तोला।

(विधि) शाक समार के छोंके जल थोड़ो सो छिड़के ढांक देबे शीजजाय तब हवेज मिलाय उतार लेबे।

४२८. बेर को शाक

बेर एक सेर तेल एक छटांक नोन ढाई तोला हलदी आधा तोला हींग आधा मासा मिरच आधा तोला खटाई ढ़ाई तोला गुड़ एक छटांक।

(विधि) गुठली निकाश के छोंके थोड़ो सो जल छिड़क नोन हलदी डारके शीज जाय तब खटाई और गुड़ डार मिला उतार लेबे।

४२९. चौरई को शाक

चोरई एक सेर समारेली नोन एक तोला हींग एक मासा मिरच आधा तोला हलदी आधा तोला घी आध छटांक।।

(विधि) चौराई को धोय समार के हींग मिरच में छोंक दे जल आध सेर नोन हलदी डार के ढांक देके शीज जाय खूब गल जाय तब उतार लेवे जल जैसो ओटे ऐसो अच्छो।

४३०. कच्चीकेरी को शाक

केरी एक सेर नोन दो तोला हलदी आधा तोला आदपाव बूरो एक सेर मेथी एक तोला राई एक तोला घी आध पाव कारी मिरच डेढ़ तोला मिरच आधा तोला हींग चार रती हबेज दो तोला।

(विधि) केरी के छोटे छोटे टूक समार के ऊपर लिखे बघार धरके नोन हलदी पधराबे ढांके शीजजाय तब बूरो डारे खदका आय जाय तब उतार लेनो हबेज मिलाय देनो।

४३१. बाटी

गेहूँ को चून एक सेर मोटो घी पाव सेर नोन २ तोला

(विधि) चून नोन मिलाय जल सो मांड के खूव टूपना पाछे बाटी घडके जरा वामें अंगूठा सो खाडो करके ऐसे घडके ऊपरन की आंच सिलग जाय तब सेके दाग न पडे और झट २ पलटे सिक जाय लाल होय जाय तब खाडा करके भुभर में गाड दे खूब परिपक्क होय जाय तब निकाश के कपडा सू पोंछ के जरा हथेरी में दाब के खिलाय के घी में डुबाय २ के धर ते जाना।

४३२. रवा की बाटी

गेंहूँ का रवा चोदह छटांक वेसन दो छटांक घी छः छटांक नोन तीन तोला हल्दी आधा तोला हींग डेढ मासा

(विधि) रवा तथा वेसन मिलाय तामें मोन घी दो छटांक को हलदी हींग मिलाय बांधके बाटी घडे पाछे चूलापै घी में धर कर छोडदेनी मन्द २ आंचसों शिके एक वगल लाल होय जाय तब पलट देवे दोनों बगल ओर भीतर परिपक्क होय जाय तव उतार लेनी।